# UDDEN

GB
DE
FR
IT

**CG3**

Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH 4
DEUTSCH 19
FRANÇAIS 35
ITALIANO 57

## Contents


| | | | |
|---|---|---|---|
| Safety information | 4 | Hob | 14 |
| Product description | 6 | Daily use | 14 |
| Installation | 7 | Helpful hints and tips | 14 |
| Electrical connection | 8 | Care and cleaning | 14 |
| Oven | 9 | What to do if… | 15 |
| Before first use | 9 | Technical data | 15 |
| Daily use | 9 | Cabinet structure | 16 |
| Cooking tables | 10 | Care and cleaning | 16 |
| Care and cleaning | 11 | Environment concerns | 16 |
| Technical data | 13 | IKEA GUARANTEE | 17 |


Subject to change without notice

## ⚠ Safety information

ⓘ For your safety and correct operation of the appliance, read this manual carefully before installation and use. Always keep these instructions with the appliance even if you move or sell it. Users must fully know the operation and safety features of the appliance.

**Correct use**

- Do not leave the appliance unattended during operation.
- The appliance is designed exclusively for domestic use.
- The appliance must not be used as a work surface or as a storage surface.
- Do not place or store flammable liquids, highly inflammable materials or fusible objects (e.g. plastic film, plastic, aluminium) in or near the appliance.
- Watch out when connecting electric appliances to sockets nearby. Do not allow connecting leads to come into contact with or to catch beneath the hot oven door.
- Do not keep moist dishes and food in the oven after finishing the cooking as the moist can damage the enamel or get into the units.
- Do not do repairs yourself to prevent injury and damage to the appliance. Always contact your local Service Centre.
- Do not use harsh abrasive or sharp metal scrappers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

ⓘ **Note on enamel coating**
Changes in the colour of the oven enamel coating as a result of use do not affect the appliance suitability for normal and correct use. They therefore do not constitute a defect in the sense of the warranty law.

**Child safety**

- Only adults can use this appliance. Children must get supervision to make sure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children. There is a risk of suffocation.
- Keep children away from the appliance when it is on.

⚠ **Warning!**

This Appliance has a mechanical child lock to safely protect the oven door opening. Be sure to use this safety device to avoid small children and pets unintentionally access to the door cavity.

⚠ **Warning!** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

**General safety**

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Risk of burns! The interior of the oven becomes hot during use.
- Always stand back from the appliance when opening the oven door during cooking or at the end of it to allow any build up of steam or heat to release.

**Installation**

- Make sure that the appliance is not damaged because of transport. Do not connect a damaged appliance. If necessary, contact the supplier.
- Only an authorized service engineer can install, connect or repair this appliance. Use only original spare parts.
- Built-in appliances can only be used after they are built into suitable built-in units and work surfaces that meet standards.
- Do not change the specifications or modify this product. Risk of injury and damage to the appliance.

⚠ **Warning!** Carefully obey the instructions for electrical connections.

**Safety during use**

- Remove all packaging, stickers and film from the appliance before the first use.
- **Warning! Fire hazard!** Overheated fats and oils can ignite very quickly.
- Switch the cooking zones off after each use.
- Risk of burns! Do not place objects made of cuttlery or saucepan lids on the cooking surface, as they can get hot.

⚠ **Warning!** The ventilation gap of 5 mm between the worktop and front of the unit underneath it must not be covered. For all safety distances between hob and cabinets refer to the Assembly Instruction.

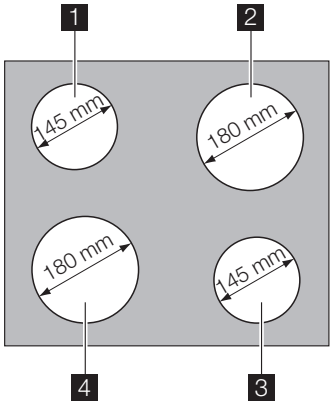
⚠ **Warning!** Users with implanted pacemakers should keep their upper body at least 30 cm from induction cooking zones that are switched on.

**How to avoid damage to the appliance**

- The glass ceramic can be damaged by objects falling onto it, or knocked by the cookware.
- Cookware made of cast iron, cast aluminum or with damaged bottoms can scratch the glass ceramic if slid on the surface.
- To avoid damaging cookware and glass ceramics, do not allow saucepans or frying pans to boil dry.
- Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Never line any part of the appliance with aluminium foil. Never place plastic or any other material which may melt in or on the appliance.

## Product description

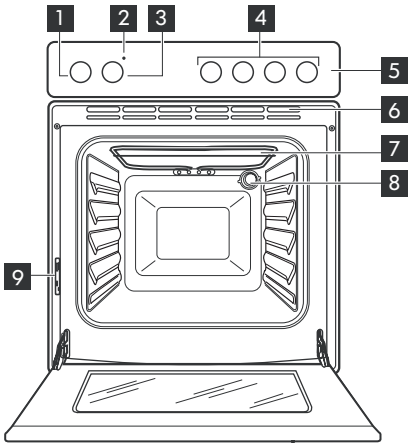
**Hob - general overview**




1 Single cooking zone 1200W
2 Single cooking zone 1800W
3 Single cooking zone 1200W
4 Single cooking zone 1800W

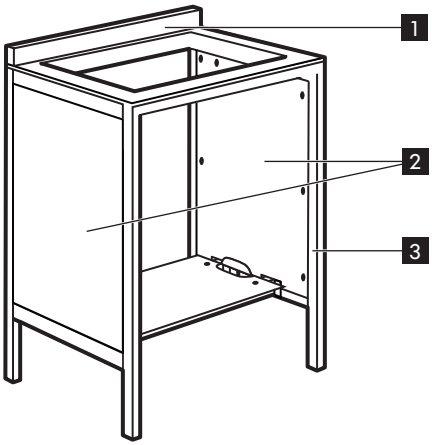
⚠ **Warning!** Risk of burns from residual heat. After being switched off, the cooking zones need some time to cool down.

**Oven -general overview**




1 Temperature control knob
2 Temperature indicator
3 Control knob for the oven functions
4 Control knobs for cooking zones
5 Control panel
6 Air vents for cooling fan
7 Heating element
8 Oven lamp
9 Rating plate

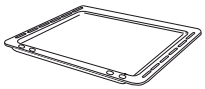
**Cabinet structure- general overview**



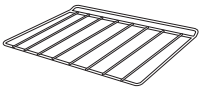

1 Splashback
2 Side panels
3 Metal structure

**Oven accessories**

Baking tray Grid



1x



1x

## Installation

⚠ **Caution!** Refer to the assembly instructions for the installation.

⚠ **Warning!** Only a qualified and competent person must do the installation of the appliance. If you do not contact qualified or competent person, the guarantee becomes invalid if there is damage.

- Before you built in the appliance to the kitchen cabinet make sure that the recess dimensions are suitable.
- Make sure that there is anti-shock protection for the installation.
- According to the regulations of force, all parts which ensure the anti-shock protection must be fixed in such a way that they cannot be undone without tools.
- The appliance can be placed with its back and one side close to the higher appliances or walls. The other side must be placed close to the furniture with the same height.
- The built-in unit must meet the stability requirements of DIN 68930.

- Built-in ovens and built-in cooking surfaces are fitted with special connection systems. For safety reasons, you must only combine appliances from the same manufacturer.

ⓘ If the range is placed on a base, measures have to be taken to prevent the appliance slipping from the base.

## Electrical connection

⚠ **Warning!** Only a qualified electrician and competent person must do the electrical installation.

- The manufacturer is not responsible if you do not follow these safety precautions.
- Ground the appliance according to safety precautions.
- Make sure that the rated voltage and type of power on the rating plate agree with the voltage and the power of the local power supply.
- This appliance is supplied without a plug and a connection cable.
  The following cable types are suitable for use as mains cables, taking into account the respective rated cross-section required: H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VVF, H05V2V2-F (T90), H05BB-F.
- The yellow-green earth wire should be 2-3 cm longer than all other cables.
- The cable which is used to connect the oven to the electrical supply must have a minimum size of 4,0mm².
- Any electrical component must be installed or replaced by the After Sales Service technician or qualified service personnel.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-way plugs, connectors and extension cables. There is a risk of fire.
- Make sure that the mains plug is accessible after installation.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Connect the appliance to the mains using a device that allows to disconnect the appliance from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm, eg. automatic line protecting cut-out, earth leakage trips or fuse.

CE

This appliance complies with the E.E.C. Directives.

## Oven

## Before first use

Remove all packaging, both inside and outside the oven, before using the appliance. Do not remove the rating plate.

**Initial cleaning**

Clean the appliance before first use. Clean the accessories and the oven interior with a soft cloth with warm water and soap.
After that preheat the oven up without food.

**Preheating**

Turn the oven function control knob to and run the oven for 45 minutes at maximum temperature, to burn off any residue from the cavity surface. Accessories can become hotter than in normal use. During this period an odour can be emitted. This is normal. Make sure the room is well ventilated.

## Daily use

**Switching the appliance on**

Set the oven function and the temperature.

**Setting the oven function**

Turn the control knob for oven functions (refer to "Product description").

**Setting the temperature**

Turn the temperature control knob (refer to "Product description"). You can set the temperature between 50 °C and 250 °C.

**Switching the appliance off**

Turn the temperature and oven functions control knobs to the off position.

**Oven function control knob**

| Symbol | Function |
|---|---|
| 0 | Off position |
| | Oven lamp - lights up without any cooking function. |
| | Bottom heating element - heats only from the bottom of the oven. To bake cakes with crispy or crusty bases. |
| | Conventional cooking - heats both from the top and bottom element. To bake and roast on one oven level. |
| | Top heating element - heats only from the top of the oven. To finish cooked dishes. |

**Temperature indicator**

The temperature indicator (refer to "Product description") comes on when the oven heats up. It goes off when the oven reaches the correct temperature. It then cycles on and off to show the temperature adjusts.

**Safety thermostat**

To prevent dangerous overheating (through incorrect use of the appliance or defective components), the oven is fitted with a safety thermostat, which interrupts the power supply. The oven switches back on again automatically, when the temperature drops.

Should the safety thermostat fail to work, do not attempt to fix it yourself. Please contact After Sales Service.

**The cooling fan**

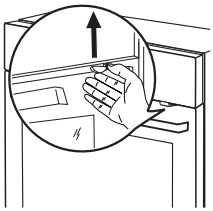
The oven is provided with a cooling fan (not visible), meant to keep the front panel, the knobs and the oven door handle cool. The cooling fan switches on automatically when the oven is activated. Warm air is blown out through the aperture near the oven door handle. The fan switches off when, after cooking, the oven function control knob is set to Off position 0.

⚠ **Warning!** Always cook with the oven door closed. Be careful when opening the drop down oven door. Do not allow it to fall open - support the door using the door handle, until it is fully open.

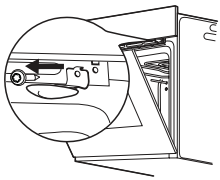
⚠ **Warning!** Do not line the oven with aluminium foil and do not place a roasting pan or baking tray on the floor. Build-up heat can damage the oven enamel.

**Mechanical child lock**

The appliance is delivered with fixed and activated child lock. It is situated just below the oven control panel on the right side.



To open the oven door with the child lock inserted, pull the child lock handle up as shown in the picture.
Close the oven door without pulling the child lock.



To remove the child lock open the oven door and unscrew it using the torx key included in the oven fitting bag.

## Cooking tables

| Weight (kg) | Food | Oven Function | Level | Oven temperature (°C) | Cooking Time (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Pork / lamb | | 2 | 180 | 110-130 |
| 1 | Veal / Beaf | | 2 | 190 | 70-100 |
| 1,2 | Chicken/Rabbit | | 2 | 190 | 70-80 |
| 1,5 | Duck | | 1 | 160 | 120-150 |
| 3 | Goose | | 1 | 160 | 150-200 |
| 4 | Turkey | | 1 | 180 | 210-240 |
| 1 | Fish | | 2 | 190 | 30-40 |

| Weight (kg) | Food | Oven Function | Level | Oven temperature (°C) | Cooking Time (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Stuffed Pepperoni Tomatos/Roasted Potatos | | 2 | 190 | 50-70 |
| | Instant cakes | | 2 | 160 | 45-55 |
| 1 | Pies | | 2 | 160 | 80-100 |
| | Biscuits | | 3 | 140 | 25-35 |
| 2 | Lasagne | | 2 | 180 | 45-60 |
| 1 | White Bread | | 2 | 190 | 50-60 |
| 1 | Pizza | | 1 | 190 | 25-35 |

## Care and cleaning

⚠ **Warning!** Switch the appliance off and let it cool down before you clean it.

⚠ **Warning!** For safety reasons, do not clean the appliance with steam blasters or high-pressure cleaners.

⚠ **Warning!** Keep the appliance clean at all times. A build-up of fats or other foodstuffs can cause a fire, especially in the dripping pan.

**Outside of the appliance**

- Clean the front of the appliance with a soft cloth and warm water with soap.
- For metal fronts, use normal cleaning agents.
- Do not use scouring agents and abrasive sponges.

**Oven interior**

- Turn the oven lamp on before cleaning.
- Clean the oven with a soft cloth with warm water and soap and leave it to dry .

**Accessories**

Clean all slide-in units with a soft cloth with warm water and soap (shelf, baking tray, shelf support rails etc.) after each use and dry well. Soak briefly to make them easier to clean.

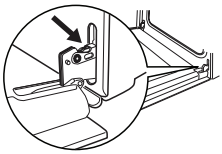
**Cleaning the oven door**

The oven door has two panels of glass installed one behind the other. To make the cleaning easier remove the oven door and the internal panel of glass.

⚠ **Warning!** The oven door can close if you try to remove the internal panel of glass when the door is still assembled.

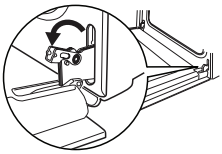
**Removing the oven door and the glass panel**

**1**



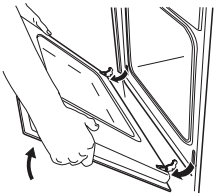
Open the door fully and hold the two door hinges .

**2**



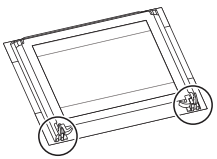
Lift and turn the levers on the two hinges.

**3**



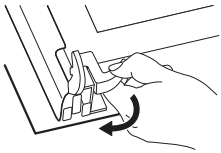
Close the oven door to the first opening position (approx. 45°). Then pull forward and remove it from its seat.

**4**



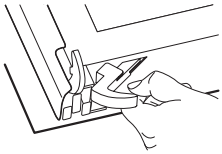
Place the door on a stable surface protected by a soft cloth.

**5**

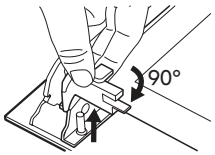


Release the locking system to remove the internal panel of glass.

**6**

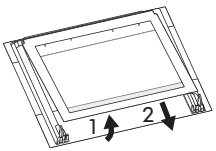


**7**




Turn 2 fasteners by 90° and remove them from their seats.

**8**




Carefully lift and remove the panel of glass.

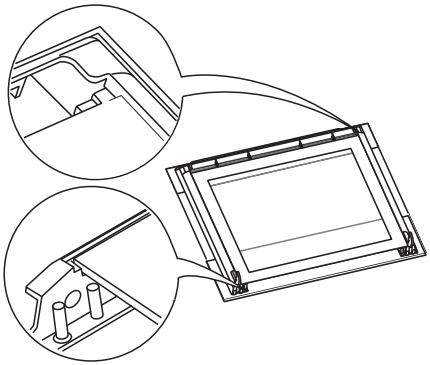
Clean the glass panel with water and soap. Dry it carefully.

**Inserting the door and the glass panel**

When the cleaning procedure is completed, insert the glass panel and the oven door. To do so, follow the steps in reverse.

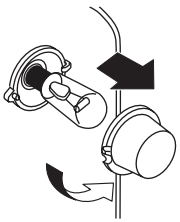
The inner glass panel must be assembled keeping the decorative frame (screen-printing) turned towards outside of the oven. To double check you did the above operation in a proper way simply pass your fingers on the inner glass surface. If the panel of glass is assembled correctly you should not feel any roughness.

Insert the internal panel of glass into the right seats as shown below.



**Changing the oven lamp and cleaning the glass cover**

⚠ **Warning!** Before you change the oven lamp (refer to "Product description"), switch off the appliance and disconnect it from the electrical supply.



1. Turn the glass cover anti - clockwise and remove it. Clean the glass cover.

2. If necessary, replace the old oven lamp with a 15/25 watt, 230V (50Hz), 300 °C heat resistant oven lamp (Connection type: E14).
3. Refit the glass cover.

## Technical data

| | | |
|---|---|---|
| Dimensions (internal) | Width<br>Height<br>Depth | 405<br>335<br>410 |
| Usable volumes | 56 l | |
| Area of largest baking sheet (net surface) | 1130 cm² | |
| Bottom heating element | 1000 W | |
| Top heating element | 800 W | |
| Full oven (Top + Bottom) | 1800 W | |
| Oven lamp | 25 W | |
| Cooling fan | 25 W | |
| Oven total rating[1)] | 1850 W | |
| Max power (Oven + Hob) | 7850 W | |
| Number of functions | 3 | |
| Energy consumption | 0,79 kWh | |
| Energy Consumption with a standard load and bottom heating | 0,79 kWh | |

1) Information on the electrical connection, voltage and overall power is given on the rating plate (refer to "Product description").

# Hob

## Daily use

**Using the hob**

You operate the appliance with the combination appliance's ring switches. To switch on the cooking zone and set the power turn the control knob between 1 and 9.
To switch off the cooking zone turn the control knob to position 0.

ⓘ When a cooking zone is switched on, it may hum briefly. This is a characteristic of all ceramic glass cooking zones and does not impair either the function or the life of the appliance.

## Helpful hints and tips

**Information on acrylamides**

**Important!** According to the latest scientific knowledge, intensive browning of food, especially in products containing starch, can constitute a health risk due to acrylamides. Therefore, we recommend cooking at the lowest possible temperatures and not browning foods too much.

**Energy saving**

If possible, always place lids on the pans.

Place cookware on the cooking zone before you switch it on.

The bottom of the cookware should be as thick and flat as possible.

- Switch cooking zones off before the end of the cooking time, to take advantage of residual heat
- Bottom of pans and cooking zones should be the same size.

## Care and cleaning

⚠ **Warning!** Sharp objects and abrasive cleaning agents will damage the appliance. Clean the appliance and remove the residues with water and washing up liquid after each use. Remove also the remnants of the cleaning agents!

**Cleaning the ceramic hob**

ⓘ Scratches or dark stains on the glass ceramic that cannot be removed do not affect the functioning of the appliance.

**Removing the residues and stubborn residues:**

1. Food containing sugar, plastics, tin foil residues should be removed at once using a scraper. Place a scraper on the glass ceramic surface at an angle and remove residues by sliding the blade over the surface. Wipe the appliance with a damp cloth and a little washing up liquid. Finally, rub the appliance dry using a clean cloth.

ⓘ The scraper is available in the Service Centre or in the authorized spare parts shops.

2. Limescale rings, water rings, fat splashes, shiny metallic discolorations should be removed after the appliance has cooled down using cleaner for glass ceramic or stainless steel.

## What to do if...

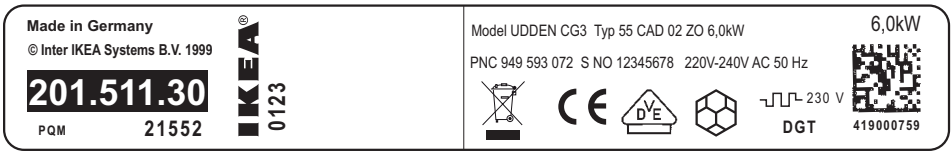
| Problem | Possible cause | Solution |
|---|---|---|
| The oven does not operate | The required setting have not been set | Check if cooking function and temperature are selected |
| The oven does not operate | The appliance is not correctly connected or/and the mains supply to the oven is not on | Check if the appliance is correctly connected and the mains supply to the oven is on |
| The oven temperature does not come on | The required setting have not been set | Select the cooking function and temperature |
| The oven lamp is not working | The oven lamp is faulty | Replace the oven lamp |
| Steam and condensation settle on the food and in the oven cavity | Dishes have been left in the oven for to long | Do not leave the dishes standing in the oven for longer than 15-20 minutes after the cooking process ends |
| The cooking zones are not functioning | The heat setting is not set | Set the heat setting |
| The cooking zones are not functioning | The fuse has tripped | Check the fuse. If the fuses trip a number of times, please call an authorised electrician |

If there is a fault, first try to find a solution to the problem yourself. If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the After Sales Service.

ⓘ If you operated the appliance wrongly, or the installation was not carried out by a registered engineer, the visit from the After Sales Service technician or dealer may not take place free of charge, even during the warranty period.

## Technical data

**Rating Plate**




The graphic above represents rating plate of the appliance (without serial number which is generated dynamically during the production process), which is located at its underneath surface of the casing.

Dear Customer, please apply here aside the sticker you can find in the dedicate plastic bag inserted inside the hob packaging. This will allow us to assist you better, by identifying precisely your hob, in case you will need in future our assistance. Thank you for your help!

## Cabinet structure

**Important!** The structure has to be mounted according the Assembly Instructions booklet.

## Care and cleaning

**Cleaning cabinet structure**

1. Panels in particleboard, melamine foil: Wipe clean with a cloth damped in water or a non-abrasive detergent. Wipe dry with a clean cloth.
2. Structure in Powder coated carbon steel: Wipe clean with a cloth damped in water or a non-abrasive detergent. Wipe dry with a clean cloth.
3. Splashback in stainless steel: Always wipe and rub the surface along the steel grain when cleaning.

**Important!**

Do not use scouring-powder, steel wool, hard or sharp tools which can scratch the stainless steel surface.

## Environment concerns

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

**Packaging materials**

The materials with the symbol are recyclable. Dispose the packaging in a suitable collection containers to recycle it.

**Before disposal of appliance**

⚠ **Warning!** Do these steps to dispose the appliance:

- Pull the mains plug out of the mains socket.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Discard the door catch. This prevents the children to close themselves inside the appliance. Risk of suffocation.

## IKEA GUARANTEE

**How long is the IKEA guarantee valid?**

This guarantee is valid for five (5) years from the original date of purchase of Your appliance at IKEA, unless the appliance is named LAGAN in which case two (2) years of guarantee apply. The original sales receipt is required as proof of purchase. If service work is carried out under guarantee, this will not extend the guarantee period for the appliance,

**Which appliances are not covered by the IKEA five (5) years guarantee?**

The range of appliances named LAGAN and all appliances purchased in IKEA before 1st of August 2007

**Who will execute the service?**

IKEA service provider will provide the service through its own service operations or authorized service partner network.

**What does this guarantee cover?**

The guarantee covers faults of the appliance, which have been caused by faulty construction or material faults from the date of purchase from IKEA. This guarantee applies to domestic use only. The exceptions are specified under the headline "What is not covered under this guarantee?" Within the guarantee period, the costs to remedy the fault e.g. repairs, parts, labour and travel will be covered, provided that the appliance is accessible for repair without special expenditure. On these conditions the EU guidelines (Nr. 99/44/EG) and the respective local regulations are applicable. Replaced parts become the property of IKEA.

**What will IKEA do to correct the problem?**

IKEA appointed service provider will examine the product and decide, at its sole discretion, if it is covered under this guarantee. If considered covered, IKEA service provider or its authorized service partner through its own service operations, will then, at its sole discretion, either repair the defective product or replace it with the same or a comparable product.

**What is not covered under this guarantee?**

- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electro-chemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.
- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible color differences.
- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings. Unless such damages can be proved to have been caused by production faults.
- Cases where no fault could be found during a technician's visit.
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.
- Repairs caused by installation which is faulty or not according to specification.
- The use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional use.
- Transportation damages. If a customer transports the product to their home or other address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by this guarantee.

- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance. However, if an IKEA service provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the service provider or its authorized service partner will re-install the repaired appliance or install the replacement, if necessary.

This restriction do not apply to fault-free work carried out by a qualified specialist using our original parts in order to adapt the appliance to the technical safety specifications of another EU country.

**How country law applies**

The IKEA guarantee gives You specific legal rights, which covers or exceed local demands. However these conditions do not limit in any way consumer rights described in the local legislation

**Area of validity**

For appliances which are purchased in one EU country and taken to another EU country, the services will be provided in the framework of the guarantee conditions normal in the new country. An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

- the technical specifications of the country in which the guarantee claim is made;
- the Assembly Instructions and User Manual Safety Information;

**The dedicated After Sales Service for IKEA appliances:**

Please do not hesitate to contact IKEA After Sales Service to:

1. make a service request under this guarantee;
2. ask for clarification on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture. The service won't provide clarifications related to:
   – the overall IKEA kitchen installation;
   – connections to electricity (if machine comes without plug and cable), to water and to gas since they have to be executed by an authorized service engineer.
3. ask for clarification on user manual contents and specifications of the IKEA appliance.

To ensure that we provide you with the best assistance, please read carefully the Assembly Instructions and/or the User Manual section of this booklet before contacting us.

**How to reach us if You need our service**

Please refer to the last page of this manual for the full list of IKEA appointed contacts and relative national phone numbers.

**Important!** In order to provide You with a quicker service, we recommend that You use the specific phone numbers listed at the end of this manual. Always refer to the numbers listed in the booklet of the specific appliance You need an assistance for. Before calling us, assure that You have to hand the IKEA article number (8 digit code) for the appliance of which you need our assistance.

**Important! SAVE THE SALES RECEIPT!** It is Your proof of purchase and required for the guarantee to apply. Note that the receipt reports also the IKEA article name and number (8 digit code) for each of the appliances you have purchased.

**Do You need extra help?**

For any additional questions not related to After Sales of your appliances, please contact our nearest IKEA store call centre. We recommend you read the appliance documentation carefully before contacting us.

## Inhalt


| | | | |
|---|---|---|---|
| Sicherheitshinweise | 19 | Kochfeld | 29 |
| Gerätebeschreibung | 21 | Täglicher Gebrauch | 29 |
| Gerät aufstellen | 22 | Praktische Tipps und Hinweise | 29 |
| Elektrischer Anschluss | 23 | Reinigung und Pflege | 29 |
| Backofen | 23 | Was tun, wenn … | 30 |
| Vor der ersten Inbetriebnahme | 23 | Technische Daten | 30 |
| Täglicher Gebrauch | 24 | Gehäuse | 31 |
| Kochtabellen | 25 | Reinigung und Pflege | 31 |
| Reinigung und Pflege | 26 | Umwelttipps | 31 |
| Technische Daten | 28 | IKEA GARANTIE | 32 |


Änderungen vorbehalten

## ⚠ Sicherheitshinweise

ⓘ Lesen Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät anschließen und benutzen, um Gefahren zu vermeiden und einen korrekten Betrieb des Geräts zu gewährleisten. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung in der Nähe des Geräts auf, auch wenn Sie dieses anderswo aufstellen oder verkaufen. Jeder, der dieses Gerät benutzt, muss mit der Bedienung und den Sicherheitsmerkmalen gut vertraut sein.

**Bestimmungsgemäße Verwendung**

- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Das Gerät darf nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwendet werden.
- Brennbare Flüssigkeiten, leicht entzündliche Materialien oder schmelzbare Materialien (z.B. Folien, Kunststoff, Aluminium) dürfen nicht auf dem Gerät oder in dessen Nähe abgestellt oder gelagert werden.
- Vorsicht bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Die Anschlussleitungen dürfen nicht unter der heißen Backofen-Tür eingeklemmt werden oder damit in Berührung kommen.
- Lassen Sie nach dem Abschalten des Geräts keine feuchten Gefäße oder Speisen im Backofeninnenraum stehen. Die Feuchtigkeit könnte das Email schädigen oder sich im Gerät niederschlagen.
- Versuchen Sie nicht, selbst Reparaturen auszuführen. Andernfalls besteht Unfallgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden. Wenden Sie sich in jedem Fall an den Kundendienst vor Ort.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

ⓘ **Hinweis zur Email-Beschichtung**
Farbliche Veränderungen an der Email-Beschichtung des Backofens als Folge des Gebrauchs beeinträchtigen nicht die Eignung des Gerätes zur gewöhnlichen bzw. vertragsgemäßen Verwendung. Sie stellen daher keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.

**Sicherheit von Kindern**

- Nur Erwachsene dürfen dieses Gerät bedienen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, so dass sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls besteht Erstickungsgefahr.

- Halten Sie Kinder von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb ist.

⚠ **Warnung!**

Das Gerät besitzt eine mechanische Kindersicherung, die das Öffnen der Backofentür verhindert. Bitte verwenden Sie die Kindersicherung unbedingt, damit Kleinkinder und Haustiere nicht unbeabsichtigt in den Backofen klettern können.

⚠ **Warnung!** Schalten Sie das Gerät sofort ab, wenn Sie Risse auf der Glaskeramikfläche feststellen. Stromschlaggefahr!

**Allgemeine Sicherheit**

- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu bedienen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Verbrennungsgefahr! Bei Betrieb wird der Backofeninnenraum heiß.
- Stellen Sie sich daher nicht direkt vor den Backofen, wenn Sie die Tür während des Betriebs oder danach öffnen, damit Hitze und Dampf gegebenenfalls gefahrlos abziehen können.

**Aufstellung**

- Prüfen Sie das Gerät auf Transportschäden. Beschädigte Geräte dürfen nicht an das Netz angeschlossen werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls an Ihren Fachhändler.
- Das Gerät darf nur von einem Servicetechniker einer autorisierten Kundendienststelle aufgestellt, angeschlossen oder repariert werden. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.
- Die technischen Daten des Gerätes dürfen nicht geändert werden, und es dürfen auch keine Änderungen am Gerät vorgenommen werden. Dies kann zu Verletzungen und Schäden am Gerät führen.

⚠ **Warnung!** Halten Sie stets die Anweisungen zum elektrischen Anschluss dieses Geräts ein.

**Sicherheit während der Benutzung**

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial sowie alle Etiketten und Folien vom Gerät, bevor Sie es in Betrieb nehmen.
- **Achtung! Brandgefahr!** Überhitzte Fette und Öle entzünden sich sehr schnell.
- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Verbrennungsgefahr! Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabeln und Löffel und Topddeckel nicht auf das Kochfeld legen, da sie heiß werden können.

⚠ **Warnung!** Vergewissern Sie sich, dass zwischen der Arbeitsfäche und der Gerätevorderseite der Lüftungsspalt von 5 mm nicht verdeckt ist. Siehe die Montageanleitung zu den Sicherheitsabständen zwischen Kochfeld und Schränken.

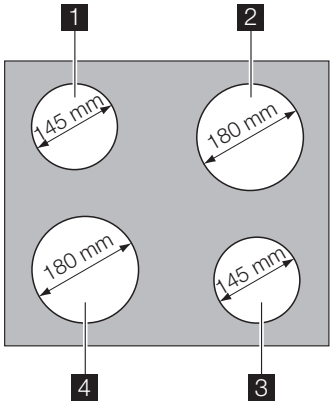
⚠ **Warnung!** Träger von implantierten Herzschrittmachern müssen sich jedoch mindestens 30 cm von eingeschalteten Kochfeldern fernhalten.

**Vermeidung von Schäden am Gerät**

- Die Glaskeramik kann durch herabfallende Gegenstände oder durch das Kochgeschirr beschädigt werden.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluguss oder mit beschädigten Böden können beim Verschieben die Glaskeramik verkratzen.
- Das Leerkochen von Töpfen und Pfannen vermeiden. Es kann Beschädigungen am Kochgeschirr oder der Glaskeramik verursachen.
- Benutzen Sie die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr.
- Legen Sie nie einen Teil des Gerätes mit Alu-Folie aus. Legen Sie keine Gegenstände aus Kunststoff oder aus anderem Material, das schmelzen kann, in oder auf auf das Gerät.

## Gerätebeschreibung

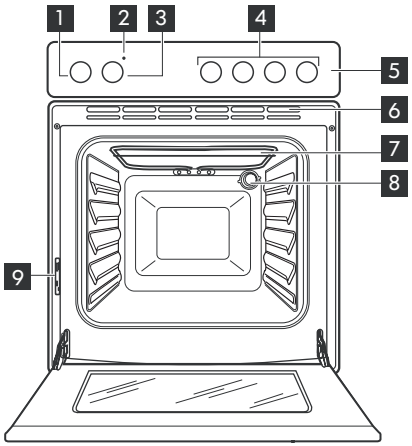
**Kochfeld - allgemeiner Überblick**




1 Einkreis-Kochzone 1200 W
2 Einkreis-Kochzone 1800 W
3 Einkreis-Kochzone 1200 W
4 Einkreis-Kochzone 1800 W

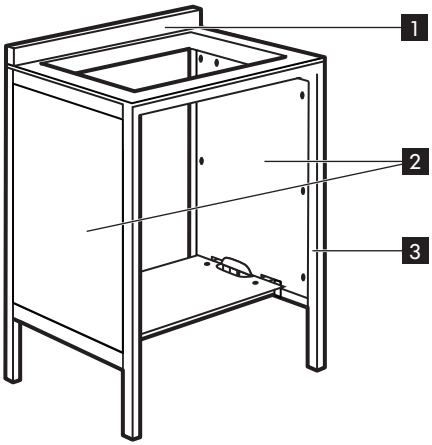
⚠ **Warnung!** Verbrennungsgefahr durch Restwärme. Nach dem Ausschalten des Geräts benötigen die Kochzonen eine gewisse Zeit zum Abkühlen.

**Backofen - allgemeiner Überblick**




1 Temperaturwahlknopf
2 Temperatur-Kontrolllampe
3 Bedienknopf für die Backofenfunktionen
4 Schalter für Kochzonen
5 Bedienfeld
6 Lüftungsöffnungen für den Ventilator
7 Heizelement
8 Backofenlampe
9 Typenschild

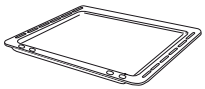
**Gehäuseaufbau - allgemeiner Überblick**



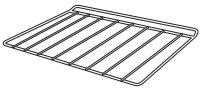

1 Spritzschutz
2 Seitenteile
3 Metallrahmen

**Zubehör Backofen**

Backblech Rost



1x



1x

## Gerät aufstellen

⚠ **Vorsicht!** Beachten Sie bei der Installation die Montageanleitung.

⚠ **Warnung!** Der elektrische Anschluss des Gerätes darf nur von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden. Wenn Sie die Installation nicht durch eine qualifizierte Fachkraft durchführen lassen und es zu Schäden kommt, entfällt der Garantieanspruch.

- Vor dem Einbau des Gerätes in die Küchenlandschaft müssen die Einbaumöbel bzw. die Einbaunische geeignete Abmessungen aufweisen.
- Stellen Sie für die Installation sicher, dass ein Berührungsschutz gegen Elektroschock vorhanden ist.
- Gemäß den bestehenden Vorschriften müssen alle Teile, die den Berührungsschutz gewährleisten, so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug abgenommen werden können.
- Das Gerät kann mit der Rückseite und mit einer Seite an höheren Geräten oder Wänden aufgestellt werden. Die andere Seite muss gegen Möbel oder Geräte mit gleicher Höhe platziert werden.

- Die Standsicherheit des Einbauschrankes muss DIN 68930 genügen.
- Einbaubacköfen und Einbaukochfelder sind mit einem speziellen Anschlusssystem ausgestattet. Sie dürfen aus Sicherheitsgründen nur mit Geräten des gleichen Herstellers kombiniert werden.

ⓘ Wenn der Herd auf einen Sockel gestellt wird, muss sichergestellt werden, dass er nicht von dem Sockel herunterrutschen kann.

## Elektrischer Anschluss

⚠ **Warnung!** Der elektrische Anschluss darf nur von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden.

- Der Hersteller haftet nicht für Schäden aufgrund der Nichtbeachtung folgender Sicherheitshinweise.
- Erden Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und -frequenz in Ihrer Region mit den auf dem Typenschild angegebenen Anschlusswerten übereinstimmen.
- Das Gerät wird ohne Stecker und Verbindungskabel geliefert.
  Als Anschlussleitungen sind - unter Berücksichtigung des jeweils erforderlichen Nennquerschnitts - folgende Typen geeignet: H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VVF, H05V2V2-F (T90), H05BB-F.
- Der gelb-grüne Erdleiter muss ca. 2-3 cm länger als der Phasen- und der Nullleiter sein.
- Das Kabel zum Anschluss des Backofens an die Stromversorgung muss einen Mindestquerschnitt von 4,0mm² besitzen.
- Elektrische Bauteile dürfen nur vom Kundendienst oder von einer kompetenten Fachkraft installiert oder ausgewechselt werden.
- Schließen Sie das Gerät unbedingt an eine sachgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Steckerleisten oder Verlängerungskabel, da andernfalls Brandgefahr besteht.
- Wählen Sie eine Netzsteckdose, die nach der Installation des Geräts zugänglich ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Netzstrom trennen möchten. Ziehen Sie dazu immer direkt am Netzstecker.
- Die elektrische Installation muss über eine Vorrichtung verfügen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen (beispielsweise durch automatische Überlastschalter, Erdschlüsse oder Sicherungen).

CE

Das Gerät entspricht den EG-Richtlinien.

## Backofen

## Vor der ersten Inbetriebnahme

ⓘ Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial innen und außen am Backofen, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen. Entfernen Sie das Typenschild nicht.

**Erstes Reinigen**

Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an und reinigen Sie damit das Zubehör und den Backofeninnenraum.
Heizen Sie den Backofen danach ohne Lebensmittel darin einmal auf.

**Aufheizen**

Drehen Sie den Schalter Backofen-Funktion auf und lassen Sie den Backofen 45 Minuten lang mit maximaler Temperatur laufen, damit alle Rückstände im Innenraum komplett verbrennen. Das Zubehör kann heißer werden als beim normalen Gebrauch. Außerdem kann es dabei zu Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine gute Raumbelüftung.

## Täglicher Gebrauch

**Einschalten des Gerätes**

Stellen Sie die gewünschte Backofen-Funktion und Temperatur ein.

**Einstellen der Backofen-Funktion**

Drehen Sie den Schalter für die Backofenfunktionen (siehe "Produktbeschreibung").

**Einstellen der Temperatur**

Drehen Sie den Schalter für die Temperaturwahl (siehe "Produktbeschreibung"). Sie können die Temperatur auf 50 °C bis 250 °C einstellen.

**Ausschalten des Gerätes**

Drehen Sie die Schalter Temperatur-Wahl und Backofen-Funktion auf die Position Aus.

**Backofen-Funktion**

| Symbol | Funktion |
|---|---|
| 0 | Position Aus |
| | Innenbeleuchtung - leuchtet auch, wenn keine Backofen-Funktion eingestellt ist. |
| | Unterhitze - Die Hitze kommt ausschließlich vom Heizelement unten im Backofen. Zum Nachbacken von Kuchen mit krossen Böden. |
| | Ober- und Unterhitze - Die Hitze kommt von den Heizelementen oben und unten im Backofen. Zum Backen und Braten auf einer Ebene. |
| | Oberhitze - Die Hitze kommt ausschließlich vom Heizelement oben im Backofen. Zum Bräunen bereits fertiger Gerichte. |

**Temperatur-Kontrolllampe**

Die Temperatur-Kontrolllampe (siehe "Produktbeschreibung") leuchtet auf, wenn sich der Backofen aufheizt. Sie erlischt, wenn der Backofen die richtige Temperatur erreicht hat. Danach leuchtet und erlischt sie abwechselnd, während der Backofen die Temperatur nachjustiert.

**Sicherheitsabschaltung**

Um eine gefährliche Überhitzung (durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes oder defekte Bestandteile) zu vermeiden, ist der Backofen mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet, der die Stromversorgung unterbricht. Die Wiedereinschaltung erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

Sollte die Sicherheitsabschaltung ausfallen, versuchen Sie auf keinen Fall, sie selbst zu reparieren. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

**Ventilator**

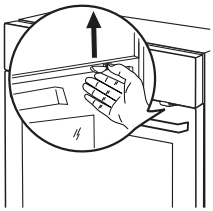
Der Backofen ist mit einem Ventilator (nicht zu sehen) ausgestattet, der das Bedienfeld, die Schalter und den Griff der Backofen-Tür kühl hält. Der Kühlventilator schaltet sich automatisch ein, wenn der Backofen eingeschaltet wird. An der Öffnung nahe beim Griff der Backofen-Tür tritt warme Luft aus. Der Ventilator schaltet sich aus, wenn Sie den Schalter Backofen-Funktion nach Betrieb wieder in die Position Aus (0) stellen.

⚠ **Warnung!** Die Backofen-Tür muss bei Betrieb geschlossen sein. Seien Sie beim Öffnen der Backofen-Tür vorsichtig. Die Tür klappt nach unten auf. Lassen Sie die Tür beim Öffnen nicht herunterfallen, sondern halten Sie sie am Griff, bis sie vollständig geöffnet ist.

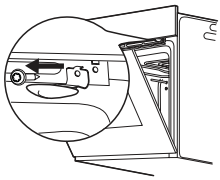
⚠ **Warnung!** Kleiden Sie den Backofen nicht mit Alufolie aus und stellen Sie auch keinen Bräter bzw. kein Backblech auf den Boden. Andernfalls könnte das Email durch den Hitzestau beschädigt werden.

**Mechanische Kindersicherung**

Das Gerät ist mit einer Kindersicherung ausgestattet, die bei Lieferung aktiviert ist. Sie befindet sich knapp unterhalb des Bedienfelds auf der rechten Seite.



Zum Öffnen der Backofentür mit aktivierter Kindersicherung ziehen Sie den Griff der Kindersicherung wie in der Abbildung gezeigt nach oben.
Schließen Sie dann die Backofentür, ohne an der Kindersicherung zu ziehen.



Wenn Sie die Kindersicherung entfernen wollen, öffnen Sie die Backofentür und schrauben Sie sie ab. Den Schlüssel dafür finden Sie im mitgelieferten Beipack.

## Kochtabellen

| Gewicht (kg) | Lebensmittel | Backofenfunktion | Einschubebene | Backofen-Temperatur (°C) | Garzeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Schwein/Lamm | | 2 | 180 | 110-130 |
| 1 | Kalb/Rind | | 2 | 190 | 70-100 |
| 1,2 | Hähnchen/Kaninchen | | 2 | 190 | 70-80 |
| 1,5 | Ente | | 1 | 160 | 120-150 |
| 3 | Gans | | 1 | 160 | 150-200 |
| 4 | Truthahn/Pute | | 1 | 180 | 210-240 |
| 1 | Fisch | | 2 | 190 | 30-40 |

| Gewicht (kg) | Lebensmittel | Backofenfunktion | Einschubebene | Backofen-Temperatur (°C) | Garzeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Gefüllte Paprika oder Tomaten/Ofenkartoffeln | | 2 | 190 | 50-70 |
| | Fertigkuchen | | 2 | 160 | 45-55 |
| 1 | Pasteten, Kuchen usw. | | 2 | 160 | 80-100 |
| | Kekse | | 3 | 140 | 25-35 |
| 2 | Lasagne | | 2 | 180 | 45-60 |
| 1 | Weißbrot | | 2 | 190 | 50-60 |
| 1 | Pizza-Stufe | | 1 | 190 | 25-35 |

## Reinigung und Pflege

⚠ **Warnung!** Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.

⚠ **Warnung!** Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger gereinigt werden.

⚠ **Warnung!** Halten Sie das Gerät jederzeit sauber. Ablagerungen von Fett oder Lebensmittelresten können einen Brand auslösen, insbesondere in der Grillpfanne.

**Außenseite des Gerätes**

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an und reinigen Sie damit die Vorderseite des Gerätes.
- Verwenden Sie bei Edelstahlfronten handelsübliche Pflegemittel.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme.

**Backofeninnenraum**

- Schalten Sie vor der Reinigung die Innenbeleuchtung ein.
- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an, reinigen Sie damit den Backofeninnenraum des Gerätes und lassen Sie ihn trocknen.

**Zubehör**

Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an, reinigen Sie damit nach jedem Gebrauch Backbleche, Roste, die Einschubschienen an den Seitenwänden usw. und lassen Sie sie gut trocknen. Wenn Sie das Zubehör kurz einweichen lassen, ist es einfacher zu reinigen.

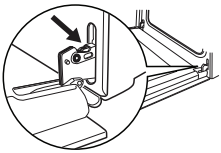
**Reinigung der Backofen-Tür**

Die Backofen-Tür ist mit zwei hintereinander angebrachten Glasscheiben ausgestattet. Um die Reinigung des Backofens zu erleichtern, können Sie die Backofen-Tür und die innere Glasscheibe abnehmen.

⚠ **Warnung!** Wenn Sie versuchen, die innere Glasscheibe abzunehmen, solange die Backofen-Tür noch am Gerät montiert ist, kann diese zuklappen.

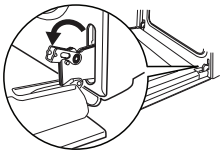
**Ausbau von Backofen-Tür und Glasscheibe**

**1**



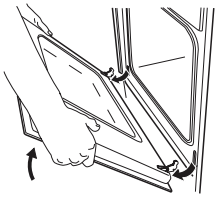
Klappen Sie die Backofentür ganz auf und greifen Sie an die beiden Türscharniere.

**2**



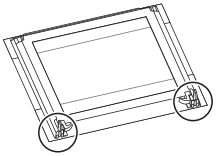
Heben Sie die Hebel an den beiden Scharnieren an und klappen Sie sie nach vorne.

**3**



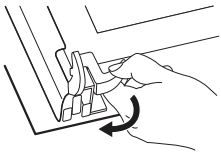
Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Raststellung (ca. 45°). Ziehen Sie sie dann nach vorn aus der Halterung.

**4**



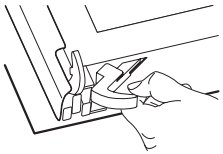
Legen Sie die Backofentür auf einer ebenen Fläche auf eine Decke.

**5**

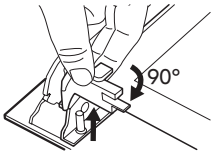


Öffnen Sie die Arretierung, um die inneren Glasscheiben zu entfernen.

**6**

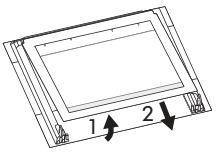


**7**




Drehen Sie die 2 Befestigungen um 90° und nehmen Sie sie aus der Halterung.

**8**




Heben Sie die Glasscheibe vorsichtig nach oben heraus.

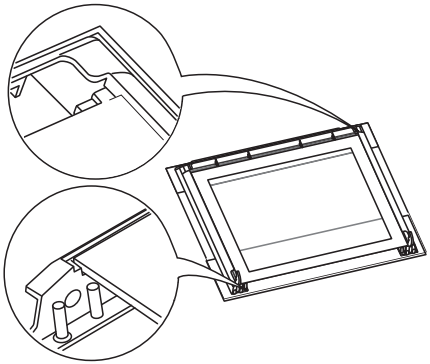
Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie sie sorgfältig ab.

**Einbau von Backofen-Tür und Glasscheibe**

Setzen Sie nach der Reinigung die Backofen-Tür und die Glasscheibe wieder ein. Führen Sie dazu die Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.

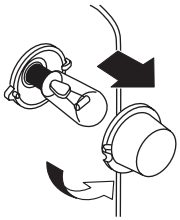
Die innere Glasscheibe muss mit dem Dekorrahmen (der bedruckten Seite) nach außen an der Backofen-Tür montiert werden. Fahren Sie mit dem Finger über die innere Glassscheibe, um zu überprüfen, dass sie ordnungsgemäß eingesetzt wurde. Wenn die Glasscheibe richtig eingesetzt wurde, muss sie sich glatt anfühlen.

Setzen Sie die innere Glasscheibe wie auf der folgenden Abbildung gezeigt in die richtigen Halterungen ein.



**Austauschen der Lampe für die Innenbeleuchtung und Reinigen der Glasabdeckung**

⚠ **Warnung!** Bevor Sie die Backofen-Lampe für die Innenbeleuchtung austauschen (näheres siehe "Produktbeschreibung"), schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.



1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie ab. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
2. Tauschen Sie bei Bedarf die Lampe für die Innenbeleuchtung gegen eine neue, bis 300 °C hitzebeständige Backofenlampe (15/25 Watt, 230 V, 50 Hz) aus (Fassung: E14).
3. Bringen Sie dann die Glasabdeckung wieder an.

## Technische Daten

| | | |
|---|---|---|
| Abmessungen (innen) | Breite<br>Höhe<br>Tiefe | 405<br>335<br>410 |
| Nutzvolumen | 56 l | |
| Größe des größten Backblechs (nutzbare Fläche) | 1.130 cm² | |
| Unterhitzeheizelement | 1.000 W | |
| Heizelement für Oberhitze | 800 W | |
| Heizelemente insgesamt (Ober- und Unterhitze) | 1.800 W | |
| Backofenlampe | 25 W | |
| Ventilator | 25 W | |
| Gesamtleistung des Backofens [1)] | 1.850 W | |
| Max. Leistung (Backofen und Kochfeld) | 7.850 W | |
| Anzahl der Funktionen | 3 | |
| Energieverbrauch | 0,79 kWh | |
| Leistungsaufnahme bei Standardbeladung und Unterhitze | 0,79 kWh | |

1) Angaben zu elektrischen Anschlusswerten, Spannung und Gesamtleistung finden Sie auf dem Typenschild (siehe „Gerätebeschreibung“).

# Kochfeld

## Täglicher Gebrauch

**Korrekter Gebrauch des Kochfeldes**

Das Gerät bedienen Sie mit den Kochstellenschaltern des Kombinationsgeräts. Um die Kochzone einzuschalten und die Leistung einzustellen, muss der Kochstellenschalter auf eine Zahl zwischen 1 und 9 gedreht werden. Um die Kochzone wieder auszuschalten, muss der Kochstellenschalter in die Position 0 gedreht werden.

ⓘ Wenn eine Kochzone eingeschaltet wird, ertönt manchmal ein kurzes Summen. Dieses Summen ist typisch für die Kochzonen eines Glaskeramik-Kochfelds. Es bedeutet nicht, dass das Gerät nicht ordnungsgemäß arbeitet oder dass sich die Lebensdauer des Gerätes verringert.

## Praktische Tipps und Hinweise

**Hinweis zu Acrylamid**

**Wichtig!** Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann eine intensive Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, möglichst bei niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

**Energiesparen**

Kochgeschirr, wenn möglich, immer mit einem Deckel verschließen.

Kochgeschirr grundsätzlich vor dem Einschalten der Kochzone aufsetzen.

Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und plan wie möglich sein.

- Kochzonen vor Ende der Garzeit ausschalten, um die Restwärme zu nutzen
- Topfboden und Kochzone sollten gleich groß sein.

## Reinigung und Pflege

⚠ **Warnung!** Scharfe Gegenstände und scheuernde Reinigungsmittel beschädigen das Gerät. Nach jedem Gebrauch das Gerät mit Wasser und Geschirrspülmittel reinigen und Rückstände entfernen. Auch die Reste des Reinigungsmittels entfernen!

**Reinigung des Glaskeramik-Kochfelds**

ⓘ Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik, die sich nicht mehr entfernen lassen, beeinträchtigen die Funktion des Gerätes nicht.

**Entfernen von Speiseresten und hartnäckigen Flecken:**

1. Zuckerhaltige Speiserückstände sowie Reste von Kunststoffen oder Alufolie sofort mit einem Reinigungsschaber entfernen. Den Reinigungsschaber schräg zur Glaskeramikfläche ansetzen und Rückstände durch Schaben über die Oberfläche entfernen. Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel abwischen. Gerät zuletzt mit einem sauberen Tuch trockenreiben.

ⓘ Der Reinigungsschaber ist im Kundendienstzentrum oder bei einem autorisierten Ersatzteilhändler erhältlich.

2. Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen nach dem Abkühlen des Gerätes können mit einem handelsüblichen Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger entfernt werden.

## Was tun, wenn …

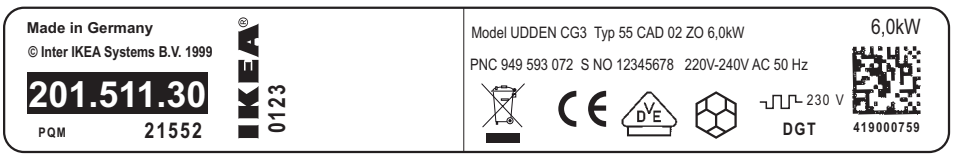
| Störung | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|---|---|
| Backofen funktioniert nicht | Erforderliche Einstellungen wurden nicht vorgenommen. | Überprüfen Sie, ob Sie eine Funktion und eine Temperatur ausgewählt haben |
| Backofen funktioniert nicht | Gerät ist nicht ordnungsgemäß angeschlossen oder Stromversorgung des Gerätes ist ausgeschaltet. | Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen und die Stromversorgung eingeschaltet ist |
| Backofen wird nicht warm | Erforderliche Einstellungen wurden nicht vorgenommen | Backofenfunktion und Temperatur auswählen |
| Backofenlampe funktioniert nicht | Lampe der Innenbeleuchtung defekt | Tauschen Sie die Backofenlampe aus |
| Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Backofen nieder | Speisen standen zu lange im Backofen | Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen lassen |
| Kochzonen funktionieren nicht | Es wurde keine Temperatureinstellung gewählt | Kochstufe einstellen |
| Kochzonen funktionieren nicht | Sicherung wurde ausgelöst | Sicherung überprüfen. Sollte die Sicherung öfter auslösen, muss ein Elektroinstallateur informiert werden. |

Versuchen Sie, die Ursache des Problems herauszufinden und das Problem selbst zu beheben. Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an den Händler oder Kundendienst.

ⓘ Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben oder es nicht von einer autorisierten Fachkraft angeschlossen wurde, kann auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr anfallen.

## Technische Daten

**Typenschild**



Die Grafik oben stellt das Typenschild des Gerätes dar (ohne die Seriennummer, da diese dynamisch während des Produktionsvorgangs erzeugt wird), das sich an der Gehäuseunterseite befindet.

Sehr geehrter Kunde: bitte kleben Sie hier an dieser Stelle den Aufkleber auf, den Sie im Kunststoffbeipack in der Verpackung des Herdes finden. Anhand dieses Aufklebers lässt sich Ihr Kochfeld genau identifizieren. So können wir Ihnen besser helfen, wenn Sie sich in Zukunft mit Fragen an uns wenden. Wir bedanken uns für Ihre Unterstützung!

## Gehäuse

**Wichtig!** Das Gerät muss gemäß den Montageanweisungen aufgestellt werden.

## Reinigung und Pflege

**Reinigung des Gerätes**

1. Pressspanplatten, Melaminfolie:
   mit einem feuchten Tuch oder einem sanften Reinigungsmittel abwischen und mit einem sauberen Tuch trockenwischen.
2. Geräteteile aus pulverbeschichtetem Karbonstahl:
   mit einem feuchten Tuch oder einem sanften Reinigungsmittel abwischen und mit einem sauberen Tuch trockenwischen.
3. Spritzschutz aus Edelstahl:
   Die Oberfläche zum Reinigen stets in Schleifrichtung des Edelstahls abwischen und polieren.

**Wichtig!**

Verwenden Sie keine Stahlwolle und keine Scheuerpulver oder harten oder scharfen Gegenstände, die die Edelstahloberfläche zerkratzen könnten.

## Umwelttipps

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

**Verpackungsmaterialien**

Die Materialien mit dem Symbol sind wiederverwertbar. Bitte entsorgen Sie das Verpackungsmaterial in geeigneten Recycling-Sammelbehältern.

**Vor der Entsorgung des Gerätes**

⚠ **Warnung!** Bitte führen Sie vor der Entsorgung des Gerätes folgende Schritte durch:

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie die Türverriegelung und entsorgen Sie diese. Dadurch verhindern Sie, dass sich Kinder im Gerät einsperren können. Erstickungsgefahr.

## IKEA GARANTIE

**Wie lang ist die IKEA Garantie gültig?**

Diese Garantie ist für (5) fünf Jahre gültig ab dem Originalkaufdatum Ihres Gerätes bei IKEA; sollte das Gerät die Bezeichnung "LAGAN" tragen, gilt die Garantie in diesem Fall nur (2) zwei Jahre. Als Kaufnachweis ist der Originalkassenbon oder die Originalrechnung erforderlich. Werden im Rahmen der Garantie Arbeiten ausgeführt, so verlängert sich dadurch die Garantiezeit weder für das Gerät noch für die neuen Teile.

**Welche Geräte sind nicht durch die IKEA (5) Fünfjahresgarantie abgedeckt?**

Die Geräte-Serie LAGAN und alle Geräte, die vor dem 1. August 2007 bei IKEA gekauft wurden.

**Wer übernimmt den Kundendienst?**

Der IKEA Kundendienst wird diesen Service über seinen eigenen Kundendienst oder über ein autorisiertes Partner-Netzwerk durchführen lassen.

**Was deckt die Garantie ab?**

Die Garantie deckt Material- und Produktionfehler ab. Sie gilt ab dem Datum, an dem das Elektrogerät bei IKEA gekauft wurde. Diese Garantie gilt nur für private Haushalte. Die Ausnahmen sind unter der Rubrik “Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?” beschrieben. Innerhalb des Garantiezeitraums werden die Kosten zur Behebung eines Fehlers wie Reparaturen, Ersatzteile, Arbeitszeit und Fahrtkosten abgedeckt, vorausgesetzt, dass das Gerät ohne besonderen Kostenaufwand für die Reparatur zugänglich ist und dass der Fehler direkt auf einen Konstruktionsfehler oder einen Materialfehler zurückgeht, der durch die Garantie abgedeckt ist. Bei diesen Bedingungen gelten die EU-Richtlinien (Nr. 99/44/EG) und die entsprechenden gesetzlichen Vorschriften. Teile, die ersetzt wurden, gehen in das Eigentum von IKEA über.

**Was wird IKEA zur Lösung des Problems tun?**

IKEA hat Kundendienste, die das Produkt untersuchen und eigenständig entscheiden, ob das Problem durch die Garantie abgedeckt ist oder nicht. Wenn entschieden wird, dass der Fall unter die Garantie fällt, repariert der IKEA Kundendienst oder ein autorisierter Service-Partner über seinen eigenen Service eigenständig das defekte Produkt, oder sie ersetzen es durch ein gleiches oder durch ein gleichwertiges Produkt.

**Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?**

- Der normale Verschleiß.

- Bewusste oder durch Fahrlässigkeit entstandene Schäden, die durch eine Missachtung der Bedienungsanweisung, eine unsachgemäße Installation oder durch den Anschluss an eine falsche Spannung, sowie Schäden, die durch eine chemische oder elektrochemische Reaktion (Rost, Korrosion oder Wasserschäden eingeschlossen - aber nicht darauf beschränkt) - Schäden, die durch übermäßigen Kalk in der Wasserzuleitung entstanden sind, und Schäden, die durch ungewöhnliche Umweltbedingungen entstanden sind.
- Verbrauchsgüter wie Batterien und Lampen.
- Nicht-funktionale und dekorative Teile, die den normalen Betrieb des Gerätes nicht beeinträchtigen, einschließlich Kratzer und möglicher Farbunterschiede.
- Versehentliche Beschädigung durch Fremdobjekte der Substanzen und Reinigung oder Loslösen von Filtern, Drainagesystemen oder Reinigungsmittel-Schubladen.
- Beschädigung folgender Teile: Glaskeramik, Zubehör, Geschirr und Besteckkörbe, Zuleitungen und Drainageschläuche-/rohre, Lampen und Lampenabdeckungen, Knöpfe/Wählschalter, Gehäuse und Teile des Gehäuses; es sei denn, es kann nachgewiesen werden, dass diese Schäden durch Produktionsfehler verursacht wurden.
- Fälle, in denen bei einem Besuch des Kundendienstes kein Fehler gefunden werden konnte.
- Reparaturen, die nicht durch unser autorisiertes Kundendienstpersonal und/oder das autorisierte Kundendienstpersonal unserer Vertragspartner ausgeführt wurden, oder Fälle, in denen keine Originalteile verwendet wurden.
- Reparaturen, die durch fehlerhafte und nicht gemäß der Anleitung durchgeführte Installation verursacht wurden.
- Die Nutzung des Gerätes in einer professionellen Art und Weise, d.h. nicht im privaten Haushalt.
- Transportschäden. Wenn ein Kunde das Produkt nach Hause oder an eine andere Adresse transportiert, haftet IKEA nicht für Schäden, die während dieses Transports entstehen. Liefert IKEA das Produkt an die Lieferadresse des Kunden aus, dann sind Schäden, die während der Auslieferung des Produktes entstehen, von der Garantie abgedeckt.
- Die Kosten zur Durchführung der Erstinstallation des IKEA Gerätes. Falls der IKEA Kundendienst oder sein autorisierter Service-Partner das Gerät als Garantiefall instandsetzt oder ersetzt, installiert der Kundendienst oder sein autorisierter Service-Partner bei Bedarf das Gerät auch wieder oder er installiert das Ersatzgerät.

Diese Einschränkung gilt nicht für fehlerfreie Arbeiten, die von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt wurden, um das Gerät an den technischen Sicherheitsstandard eines anderen EU-Landes anzupassen.

**Wie gilt die geltende Gesetzgebung des Landes**

Die IKEA Garantie gibt Ihnen spezielle gesetzliche Rechte, die alle lokalen gesetzlichen Anforderungen abdecken oder übertreffen, die einer Änderung von Land zu Land unterworfen sind.

**Gültigkeitsbereich**

Für Geräte, die in einem EU-Land gekauft und in ein anderes EU-Land mitgenommen werden, stehen die Kundendienstleistungen im Rahmen der Garantiebedingungen bereit, die im neuen Land gültig sind. Eine Verpflichtung, Dienstleistungen im Rahmen der Garantie auszuführen, besteht nur dann, wenn:

- das Gerät den technischen Spezifikationen des Landes, in dem der Garantieanspruch gemacht wird, entspricht, und es in Übereinstimmung mit diesen technischen Spezifikationen des Landes installiert wurde;
- das Gerät in Übereinstimmung mit den Montageanleitungen und den Sicherheitsinformationen im Benutzerhandbuch installiert wurde und diesen Anleitungen und Informationen entspricht.

**Der spezielle Kundendienst (Service) für IKEA Geräte:**

Bitte zögern Sie nicht, den speziellen IKEA Kundendienst (Service) zu kontaktieren für:

1. einen Anspruch unter dieser Garantie;
2. die Bitte um Klärung von Fragen zur Installation des IKEA Gerätes im speziellen IKEA Küchenmöbel. Der Kundendienst kann keine Fragen beantworten zu:
   – der gesamten IKEA Kücheninstallation;
   – Anschlüsse an die Elektrik (falls das Gerät ohne Netzkabel und Stecker kommt), Anschlüsse an Wasser und Gas, da diese Arbeiten von einem autorisierten Kundendiensttechniker ausgeführt werden müssen.
3. die Bitte um Klärung von Fragen zu Inhalten des Benutzerhandbuchs und zu Spezifikationen des IKEA Geräts.

Um sicherzustellen, dass wir Sie stets optimal unterstützen, lesen Sie bitte die Montageanleitung und/oder den Bedienungsanleitungsabschnitt dieser Broschüre durch, bevor Sie sich an uns wenden.

**Wie können Sie uns erreichen, wenn Sie uns benötigen?**

Auf der letzten Seite dieser Broschüre finden Sie eine vollständige Liste mit offiziellen IKEA Kundendienststellen und den jeweiligen nationalen Telefonnummern.

**Wichtig!** Damit Sie bei Fragen rasch die zuständige Stelle erreichen, empfehlen wir Ihnen, die am Ende dieser Broschüre aufgelisteten speziellen Telefonnummern zu benutzen. Beziehen Sie sich bitte stets auf die Telefonnummern, die in der Broschüre zu dem jeweiligen Gerät aufgelistet sind, zu dem Sie Fragen haben. Bevor Sie uns anrufen, sollten Sie die IKEA-Artikelnummer (den 8-stelligen Zifferncode) Ihres Gerätes zur Hand haben.

**Wichtig! BITTE BEWAHREN SIE DEN KAUFBELEG AUF!** Er ist Ihr Kaufnachweis und für einen Garantieanspruch unerlässlich. Bitte beachten Sie, dass auf diesem Kaufbeleg auch die IKEA Artikelbezeichnung und die Nummer (der 8-stellige Zifferncode) für jedes der Geräte, die Sie gekauft haben, vermerkt sind.

**Benötigen Sie zusätzlich Hilfe?**

Für alle weiteren Fragen, die sich nicht auf den Kundendienst Ihres Gerätes beziehen, wenden Sie sich bitte an das Call Center der nächsten IKEA-Einrichtung. Wir empfehlen Ihnen, die Dokumentation des Geräts sorgfältig durchzulesen, bevor Sie uns kontaktieren.

## Sommaire


Consignes de sécurité 35
Description de l'appareil 37
Installation 39
Branchement électrique 39
Four 40
Avant la première utilisation 40
Utilisation quotidienne 40
Tableaux de cuisson 42
Entretien et nettoyage 42
Caractéristiques techniques 45
Table de cuisson 45
Utilisation quotidienne 45
Conseils utiles 45
Entretien et nettoyage 46
En cas d'anomalie de fonctionnement 46
Caractéristiques techniques 47
Structure du meuble 48
Entretien et nettoyage 48
En matière de protection de l'environnement 48
GARANTIE IKEA 49
GARANTIE IKEA - FRANCE 51


Sous réserve de modifications

## ⚠ Consignes de sécurité

ⓘ Pour votre sécurité et pour garantir une utilisation correcte de l'appareil, lisez attentivement cette notice d'utilisation, ainsi que ses conseils et avertissements, avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois. Conservez cette notice d'utilisation avec l'appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne, afin que le nouvel utilisateur soit correctement informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Pour éviter toute erreur ou accident, veillez à ce que toute personne qui utilise l'appareil connaisse bien son fonctionnement et ses options de sécurité.

**Utilisation**

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours de fonctionnement.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal.
- L'appareil ne peut en aucun cas servir de plan de travail ou de support.
- Ne posez pas ou ne stockez pas des liquides ou des matériaux inflammables ou bien des objets susceptibles de fondre (plastique, aluminium) dans ou à proximité de l'appareil.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre appareil. Les câbles ne doivent pas être en contact avec la porte chaude du four ou être coincés dessous.
- Ne laissez pas d'aliments ou de plats tièdes à l'intérieur du four une fois la cuisson terminée car la vapeur d'eau peut endommager l'émail ou s'infiltrer dans les éléments du four.
- Vous ne devez pas réparer vous-même l'appareil. Une réparation non conforme peut être la cause de graves dommages (corporel ou matériel). Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après vente qualifié.
- N'utilisez jamais d'objets abrasifs durs, d'objets tranchant ou coupant ou de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre du four car ils peuvent en rayer la surface, ce qui pourrait avoir pour effet, à terme, de briser le verre.

ⓘ **Remarque sur l'émail**

L'usage du four peut provoquer des modifications de couleur du revêtement en émail qui n'influent aucunement sur la performance de l'appareil s'il est utilisé dans des conditions normales. De ce fait, elles ne constituent pas une malfaçon entrant dans le cadre de la garantie.

**Sécurité des enfants**

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- Ne laissez pas les emballages à portée de main des enfants. Ils pourraient s'asphyxier.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil pendant son fonctionnement.

⚠ **Avertissement**

L'appareil comporte une sécurité enfants pour qu'ils ne puissent pas ouvrir la porte du four. Assurez-vous d'utiliser ce système de sécurité pour éviter que les enfants et les animaux domestiques n'accèdent à la porte.

⚠ **Avertissement** Si votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure,...), débranchez votre appareil pour éviter tout risque d'électrocution et faites appel à votre service après-vente.

**Consignes générales de sécurité**

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissances les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
- Risque de brûlures ! L'intérieur du four devient chaud en cours d'utilisation.
- Veillez à vous positionner un peu à l'écart lorsque vous ouvrez la porte du four durant la phase de cuisson ou au terme de celle-ci, pour permettre le dégagement de la vapeur ou de la chaleur produite sans risquer de vous brûler.

**Pose**

- Déballez l'appareil et assurez-vous que celui-ci n'a pas subi de dommage pendant le transport. Ne branchez pas l'appareil s'il est endommagé. En cas de nécessité, contactez votre magasin vendeur.
- Les opérations d'installation, de branchement et de réparation ne doivent être effectuées que par un professionnel agréé. Utilisez exclusivement des pièces d'origine.
- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été installés dans des meubles et des plans de travail homologués et adaptés.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Une réparation non conforme peut être la cause de graves dommages corporel ou matériel.

⚠ **Avertissement** Avant de procéder au branchement électrique, respectez scrupuleusement les instructions fournies dans cette notice.

**Sécurité durant l'utilisation**

- Retirez tous les emballages, les étiquettes (sauf la plaque signalétique) et les films protecteurs de l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.
- **Attention ! Risque d'incendie !** Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse : les graisses surchauffées s'enflamment facilement.
- Mettre les zones de cuisson hors fonctionnement après chaque utilisation.
- Risque de brûlures ! Ne posez aucun objet contenant du métal, comme les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles de casseroles sur le plan de cuisson. Ils risqueraient de chauffer.

⚠ **Avertissement** Laissez un espace ouvert de 5 mm entre le plan de travail et le devant de l'appareil situé au dessous pour la ventilation. Pour en savoir plus sur les distances de sécurité par rapport aux autres appareils et aux meubles adjacents, reportez-vous aux Instructions d'encastrement.

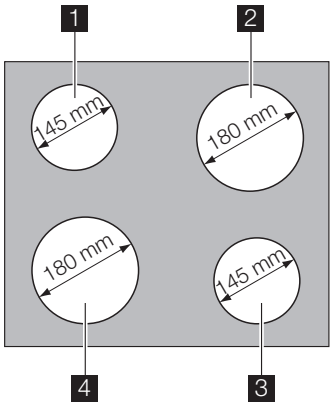
⚠ **Avertissement** Les utilisateurs porteurs d'un pacemaker doivent se tenir à une distance d'au moins 30 cm (au niveau du buste) des zones de cuisson à induction mises en fonctionnement.

**Pour éviter d'endommager l'appareil**

- Evitez de laisser tomber quoi que ce soit sur la surface vitrocéramique. Un choc ponctuel, comme par exemple la chute d'une salière, peut provoquer une fissure ou une cassure du verre.
- N'utilisez pas de récipients en fonte, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la table de cuisson.
- Ne faites pas "brûler" les récipients et ne laissez pas le contenu s'évaporer en totalité. Cela peut entraîner des dégats permanents des récipients et de la table de cuisson.
- Ne placez pas de plats de cuisson vides sur les zones de cuisson et ne mettez pas ces dernières en fonctionnement sans récipient.
- Ne recouvrez aucune partie de l'appareil avec du papier aluminium. Ne placez pas d'objet en matière plastique ou autres matériaux susceptibles de fondre sur l'appareil.

## Description de l'appareil

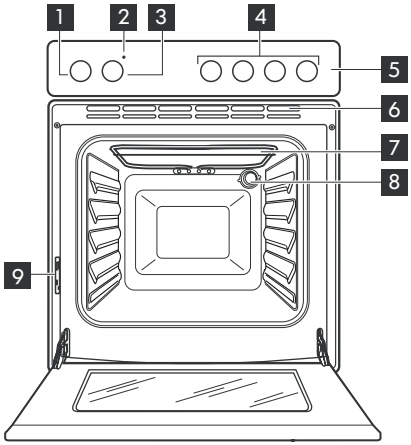
**Table de cuisson - vue d'ensemble**




1 Zone de cuisson 1 200 W
2 Zone de cuisson 1 800 W
3 Zone de cuisson 1 200 W
4 Zone de cuisson 1 800 W

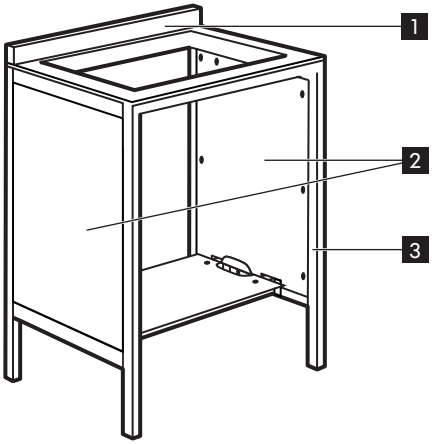
⚠ **Avertissement** La chaleur résiduelle peut être source de brûlures. Une fois l'appareil mis à l'arrêt, les zones de cuisson se refroidissent au bout d'un certain temps.

**Four - vue d'ensemble**




1 Thermostat
2 Voyant du thermostat
3 Manette de commande des fonctions du four
4 Manettes de commande des zones de cuisson
5 Bandeau de commande
6 Ouvertures d'aération du ventilateur de refroidissement
7 Résistance
8 Éclairage du four
9 Plaque signalétique

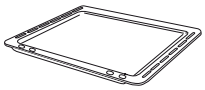
**Structure du meuble - vue d'ensemble**



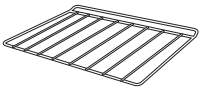

1 Dosseret
2 Panneaux latéraux
3 Structure métallique

**Accessoires du four**

Plateau multi-usages Grille



1x



1x

## Installation

⚠ **Attention** Consultez les instructions de montage pour l'installation.

⚠ **Avertissement** L'installation de l'appareil doit être réalisée par un professionnel qualifié. Si vous ne contactez pas un professionnel qualifié, les éventuels dommages dûs à une mauvaise installation ne seront pas couverts par la garantie.

- Afin d'assurer le fonctionnement optimal de l'appareil, il est nécessaire que le meuble de cuisine ou la niche dans laquelle il sera encastré possède les dimensions appropriées.
- Veillez à garantir une protection anti-chocs lors de l'encastrement de l'appareil.
- Conformément aux règlementations en vigueur, toutes les pièces assurant la protection anti-chocs des éléments sous tension ou isolés doivent être fixées de manière telle à empêcher leur retrait sans outils.
- L'appareil peut être placé avec sa paroi arrière ou latérale posée contre des meubles de cuisine, des appareils ou des parois d'une hauteur supérieure. Quoi qu'il en soit, seuls d'autres meubles ayant une hauteur identique à celle du four peuvent être installés contre l'autre paroi latérale .
- Le niveau de sécurité de l'élément encastré doit être conforme à la norme DIN 68930.
- Les fours et plaques de cuisson encastrables sont équipés de connexions particulières. Par mesure de sécurité, vous devez uniquement associer des appareils du même fabricant.

ⓘ Si la table de cuisson est placée sur une base, effectuez correctement les mesures afin d'éviter que l'appareil ne glisse sur la base.

## Branchement électrique

⚠ **Avertissement** Le branchement électrique doit être confié à un électricien qualifié.

- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect de ces consignes de sécurité.
- L'appareil doit être relié à la terre conformément aux consignes de sécurité.
- Vérifiez que la tension nominale et le type d'alimentation figurant sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs d'alimentation locales.
- L'appareil est fourni sans câble d'alimentation électrique, ni prise.

Les types de câbles d'alimentation suivants sont adaptés, la section nominale requise doit être respectée : H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VVF, H05V2V2-F (T90), H05BB-F.
- Le fil de terre jaune-vert doit être 2 à 3 cm plus long que les autres fils.
- Le câble utilisé pour connecter le four à l'alimentation secteur doit être d'une section d'au moins 4,0 mm².
- Pour toute intervention sur votre appareil, faites appel à votre service après vente ou à un professionnel qualifié.
- Utilisez toujours une prise correctement installée, protégée contre les chocs.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple. Risque d'incendie.
- Assurez-vous que la prise murale est accessible après installation.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Mais tirez toujours sur la prise.
- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, par ex. un coupe-circuit automatique, un disjoncteur différentiel ou des fusibles.

CE

Cet appareil est conforme aux directives CEE.

## Four

## Avant la première utilisation

ⓘ Avant d'utiliser l'appareil, retirez tous les emballages à l'intérieur et à l'extérieur du four. Ne retirez pas la plaque signalétique.

**Premier nettoyage**

Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois. Nettoyez les accessoires et l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon doux humidifié d'eau tiède savonneuse en prenant soin de bien rincer et essuyer.
Ensuite, avant la première utilisation de votre four, faites-le chauffer une fois à vide.

**Préchauffe**

Tournez la manette du four sur ⊟ et faites fonctionner le four pendant 45 minutes à la température maximale afin d'éliminer les éventuels résidus à l'intérieur du four. Les accessoires peuvent chauffer davantage que dans les conditions normales d'utilisation. Au cours de cette période, il peut se dégager une odeur désagréable. Ce phénomène est normal. Veillez à bien aérer la pièce.

## Utilisation quotidienne

**Mise en fonctionnement de l'appareil**

Sélectionnez une fonction du four et réglez la température.

**Sélection de la fonction**

Tournez le sélecteur de fonctions du four (voir chapitre "Description de l'appareil")

**Réglage de la température**

Tournez la manette du thermostat (voir chapitre "Description de l'appareil"). La température peut être réglée entre 50 °C et 250 °C.

**Mise à l'arrêt du four**

Positionnez le sélecteur de fonctions et le thermostat sur la position Arrêt.

**Manette du four**

| Symbole | Fonction |
|---|---|
| 0 | Position Arrêt |
| | Éclairage du four - il s'allume même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée. |
| | Cuisson par la résistance inférieure - La chaleur provient uniquement du bas du four. Pour la cuisson de gâteaux au fond croustillant. |
| | Cuisson traditionnelle - la chaleur provient du haut et du bas du four. Pour cuire et rôtir sur un seul niveau. |
| | Cuisson par la résistance supérieure - la chaleur provient uniquement du haut du four. Pour terminer la cuisson des plats. |

**Voyant du thermostat**

Le voyant du thermostat (voir chapitre "Description de l'appareil") s'allume pendant le préchauffage du four. Il s'éteint lorsque la température du four sélectionnée est atteinte. Il s'allume et s'éteint ensuite par intermittence pour indiquer les ajustements de température.

**Thermostat de sécurité**

Afin d'éviter tout risque de surchauffe (résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil ou d'un composant défectueux), le four est doté d'un thermostat de sécurité destiné à couper l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en marche en cas de baisse de température.
En cas de défaillance du thermostat de sécurité, n'essayez pas de le réparer vous-même. Contactez votre service après vente.

**Ventilateur de refroidissement**

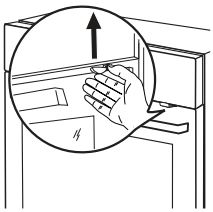
Le four est équipé d'un ventilateur de refroidissement (non visible) qui sert à refroidir la façade avant, les manettes et la poignée de la porte du four. Le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en fonctionnement lorsque le four est activé. L'air chaud est expulsé par l'ouverture située à proximité de la poignée de la porte du four. Le ventilateur s'arrête après la cuisson lorsque la manette du four est mise sur la position Arrêt (0).

⚠ **Avertissement** La porte du four doit être fermée pendant la cuisson. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four. Évitez de la laisser tomber. Maintenez-la à l'aide de la poignée jusqu'à ce qu'elle soit complètement ouverte.

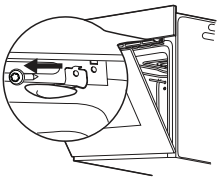
⚠ **Avertissement** Ne placez jamais de papier d'aluminium (ou tout autre ustensile, plat et accessoire) directement en contact avec la sole. La chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail ou de l'appareil.

**Sécurité enfants**

L'appareil est équipé d'une sécurité enfants fixée et opérationnelle. Elle se trouve juste en dessous du bandeau de commandes du four sur le côté droit.



Pour ouvrir la porte du four lorsque la sécurité enfants est activée, tirez la manette du verrou vers le haut comme illustré sur la figure.
Fermez la porte du four sans tirer la sécurité enfants.



Pour retirer la sécurité enfants, ouvrez la porte du four et dévissez la sécurité à l'aide de la clé torx fournie dans le sachet des accessoires du four.

## Tableaux de cuisson

| Poids (kg) | Préparation | Fonction du four | Gradin | Température du four (°C) | Temps de cuisson (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Porc / agneau | | 2 | 180 | 110-130 |
| 1 | Veau / bœuf | | 2 | 190 | 70-100 |
| 1,2 | Poulet/lapin | | 2 | 190 | 70-80 |
| 1,5 | Canard | | 1 | 160 | 120-150 |
| 3 | Oie | | 1 | 160 | 150-200 |
| 4 | Dinde | | 1 | 180 | 210-240 |
| 1 | Poisson | | 2 | 190 | 30-40 |
| 1 | Tomates farcies aux poivrons / pommes de terre au four | | 2 | 190 | 50-70 |
| | Gâteaux prêts à cuire | | 2 | 160 | 45-55 |
| 1 | Tartes | | 2 | 160 | 80-100 |
| | Petits gâteaux | | 3 | 140 | 25-35 |
| 2 | Lasagnes | | 2 | 180 | 45-60 |
| 1 | Pain blanc | | 2 | 190 | 50-60 |
| 1 | Pizza | | 1 | 190 | 25-35 |

## Entretien et nettoyage

⚠ **Avertissement** Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que toutes les manettes se trouvent sur la position "arrêt", qu'il soit débranché électriquement et qu'il soit complètement refroidi.

⚠ **Avertissement** N'utilisez jamais d'appareil à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four.

⚠ **Avertissement** Le four doit être maintenu propre en permanence. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires, surtout dans la lèchefrite, pourrait provoquer un inflammation des graisses lors d'une prochaine cuisson (risque d'incendie).

**Extérieur du four**

- Nettoyez la façade du four avec une éponge humide additionnée d'un détergent doux. Rincez et séchez.
- Pour nettoyer les parties avants en métal, utilisez des produits de nettoyage classiques.
- N'employez jamais de produits abrasifs ou caustiques, ni d'éponge avec grattoir, d'éponge métallique, d'objets tranchants, tels que couteaux, grattoir pour procéder au nettoyage de votre appareil.

**Intérieur du four**

- Mettez en fonctionnement l'éclairage du four avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'enceinte du four à l'aide d'un chiffon doux humidifié d'eau tiède savonneuse. Rincez et séchez.

**Accessoires**

Lavez tous les accessoires à l'eau savonneuse après chaque utilisation en prenant bien soin des les rincer et de les essuyer avec un chiffon doux. Faites-les tremper pour faciliter le nettoyage.

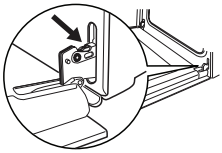
**Nettoyage de la porte du four**

La porte du four est équipée de deux vitres appliquées l'une derrière l'autre. Pour un nettoyage plus facile, il est possible de démonter la vitre interne et la porte du four.

⚠ **Avertissement** Si vous tentez d'extraire le panneau interne en verre lorsque la porte est encore installée sur le four, celle-ci pourrait se refermer brutalement du fait de son allègement et vous blesser.

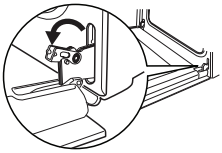
**Retrait de la porte du four et du panneau interne en verre**

**1**



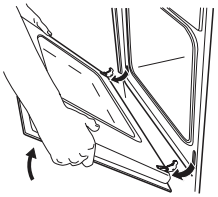
Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.

**2**



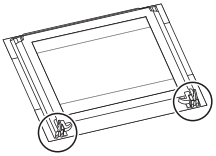
Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.

**3**



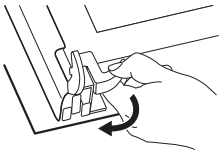
Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (environ 45 °). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.

**4**



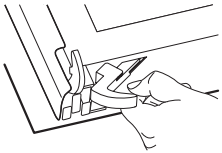
Placez la porte sur une surface stable protégée par un chiffon doux.

**5**

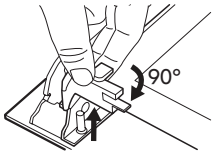


Désengagez le système de verrouillage afin de retirer les vitres internes.

**6**

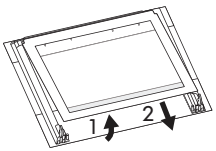


**7**




Faites pivoter les 2 fixations de 90 ° et retirez-les de leurs logements.

**8**




Soulevez la vitre avec précaution le panneau interne puis retirez-la.

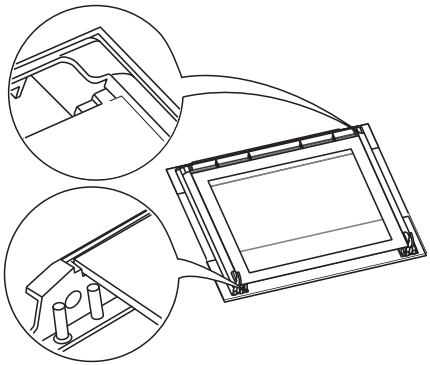
Lavez le panneau interne en verre avec un chiffon humidifié d'eau savonneuse Séchez-le soigneusement.

**Remise en place de la porte et du panneau interne en verre.**

Une fois le nettoyage terminé, remontez le panneau interne en verre et la porte du four. Pour ce faire, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.

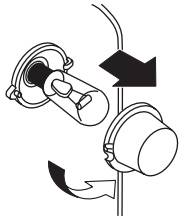
La vitre interne doit être montée avec le cadre décoratif (la sérigraphie) orienté vers l'extérieur du four. Pour vérifier la bonne exécution de l'opération décrite ci-dessus, passez vos doigts sur la surface de la vitre interne. Si la vitre a été remontée correctement, vous ne devriez sentir aucune rugosité.

Insérez la vitre interne dans les logements adéquats, comme indiqué ci-dessous.



**Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four et nettoyage du globe**

⚠ **Avertissement** Avant de remplacer l'ampoule, (reportez-vous au chapitre "Description de l'appareil"), mettez à l'arrêt le four et débranchez-le de l'alimentation électrique.



1. Dévissez le globe en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Nettoyez-le.
2. Si besoin est, remplacez l'ampoule défectueuse par un modèle identique apte à supporter des hautes températures (300°C) et ayant les caractéristiques suivantes : 15/25 W, 230 V (50 Hz), Type de connexion : E14).
3. Remontez le diffuseur.

## Caractéristiques techniques

| | | |
|---|---|---|
| Dimensions (internes) | Largeur<br>Hauteur<br>Profondeur | 405<br>335<br>410 |
| Volume utile | 56 l | |
| Superficie de la plaque à pâtisserie la plus grande (surface nette) | 1 130 cm² | |
| Résistance inférieure | 1 000 W | |
| Résistance supérieure | 800 W | |
| Four complet (inférieur et supérieur) | 1 800 W | |
| Éclairage du four | 25 W | |
| Ventilateur de refroidissement | 25 W | |
| Puissance totale du four [1)] | 1 850 W | |
| Puissance maxi. (four + table de cuisson) | 7 850 W | |
| Nombre de fonctions | 3 | |
| Consommation énergétique | 0,79 kWh | |
| Consommation d'énergie avec charge standard et résistance inférieure en fonctionnement | 0,79 kWh | |

1) Les informations concernant le branchement électrique, la tension et la puissance totale figurent sur la plaque signalétique (reportez-vous à « Description de l'appareil »).

## Table de cuisson

## Utilisation quotidienne

**Utilisation de la table de cuisson**

Pour faire fonctionner l'appareil, utilisez les commandes des zones de cuisson de l'appareil combiné. Pour mettre en fonctionnement la zone de cuisson et régler la puissance, placez la manette de commande entre 1 et 9.
Pour mettre à l'arrêt la zone de cuisson, placez la mannette de commande sur la position 0.

ⓘ Lors de l'activation d'une zone de cuisson ou d'une montée en température très rapide, des vibrations peuvent se produire dans le fond de certains récipients suivant la qualité de leur semelle, ce qui génère des bruits. Ces bruits ne sont pas signe de dysfonctionnement de l'appareil et n'ont aucune incidence sur son bon fonctionnement.

## Conseils utiles

**Conseils relatifs à l'acrylamide**

**Important** Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut nuire à la santé à cause de l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire

cuire les aliments à basse température et de ne pas trop les faire brunir.

**Économie d'énergie**

Si possible, recouvrez toujours les récipients avec leur couvercle.

Posez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.

Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.

- Eteignez le foyer de cuisson avant la fin de la cuisson afin de bénéficier de la chaleur résiduelle
- Veillez à ce que le fond du plat de cuisson corresponde à la dimension de la zone de cuisson.

## Entretien et nettoyage

⚠ **Avertissement** Les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs endommagent l'appareil. Nous vous recommandons d'utiliser exclusivement pour le nettoyage du papier absorbant ou un chiffon, un racloir spécial tables vitrocéramiques, un produit spécifique à l'entretien de surfaces vitrocéramiques. Vous trouverez ces produits spécifiques dans le commerce. Veillez également à retirer soigneusement toute trace de produit de nettoyage !

**Nettoyage de la table de cuisson vitrocéramique**

ⓘ Certaines taches et rayures sur la surface vitrocéramique (qui peuvent être dues à des grains de sable sous les récipients par exemple) ne peuvent pas être éliminées mais ne nuisent pas au bon fonctionnement de la table de cuisson.

**Nettoyage des résidus et taches tenaces :**

1. Éliminez immédiatement les salissures qui se sont solidifiées (sucre, matières plastiques, feuilles en aluminium, éléments carbonisés, etc.) à l'aide d'un racloir spécial pour tables vitrocéramiques. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrocéramique et glissez la lame du racloir pour enlever les salissures tenaces. Nettoyer l'appareil à l'aide d'un chiffon humide imbibé d'un peu de détergent. Enfin, essuyez et séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon propre et sec.

ⓘ Le racloir est disponible auprès de votre Service après-vente ou votre magasin vendeur.

2. Nettoyez les salissures telles que les cernes de calcaire, les traces d'eau, les projections de graisse, etc. à l'aide d'un produit de nettoyage spécifique pour vitrocéramique, une fois que la table de cuisson a refroidi.

## En cas d'anomalie de fonctionnement

| Symptôme | Cause possible | Solution |
|---|---|---|
| Le four ne fonctionne pas | Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués | Vérifiez que la température et la fonction de cuisson ont été sélectionnées |
| Le four ne fonctionne pas | L'appareil n'est pas correctement branché et/ou l'alimentation électrique du four est interrompue | Vérifiez que l'appareil est correctement branché et alimenté |
| Le four ne chauffe pas | Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués | Sélectionnez la fonction de cuisson et la température |

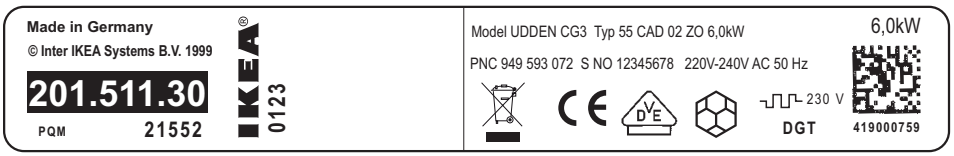
| Symptôme | Cause possible | Solution |
|---|---|---|
| L'éclairage du four ne s'allume pas | L'éclairage du four est en panne | Remplacez l'ampoule du four |
| De la vapeur et de l'eau de condensation se déposent sur les aliments et dans l'enceinte du four | Des récipients de cuisson ont été laissés trop longtemps dans le four | Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes |
| Les zones de cuisson ne fonctionnent pas | Le niveau de cuisson n'a pas été réglé | Réglez le niveau de cuisson |
| Les zones de cuisson ne fonctionnent pas | Le fusible a disjoncté | Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien agréé |

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre appareil avant de contacter votre service après vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez y remédier vous-même. Si après avoir vérifié ces différents points l'anomalie persiste, contactez votres service après vente.

ⓘ Si un problème résulte d'une mauvaise utilisation ou si l'installation de l'appareil n'a pas été réalisée par un professionnel qualifié, le déplacement du technicien du service après vente ou du revendeur peut être facturé même en cours de garantie.

## Caractéristiques techniques

**Plaque signalétique**




La figure ci-dessus illustre la plaque signalétique de l'appareil (sans le numéro de série qui est créé dynamiquement pendant le processus de production), située sous le boîtier de la table de cuisson.

Cher client, nous vous invitons à apposer sur le côté de l'appareil l'adhésif que vous trouverez dans le sachet en plastique présent dans l'emballage de la table de cuisson. Celui-ci nous permettra d'identifier votre appareil et de mieux vous prêter assistance chaque fois que vous en aurez besoin. Nous vous remercions de bien vouloir prendre en compte cette recommandation !

## Structure du meuble

**Important** La structure doit être montée conformément aux Instructions de montage.

## Entretien et nettoyage

**Nettoyage du meuble**

1. Panneaux en contreplaqué, plaque mélaminée :
   Essuyez avec un chiffon humidifiée d'eau ou un détergent doux non-abrasif. Séchez avec un chiffon sec.
2. Structure en acier carboné poudré :
   Essuyez avec un chiffon humide avec de l'eau ou un détergent non-abrasif. Séchez avec un chiffon sec.
3. Revêtement en acier inoxydable :
   Lors du nettoyage, essuyez et frottez toujours la surface dans le sens du polissage.

**Important**

N'utilisez pas de poudre à récurer, de laine d'acier, d'outils durs ou tranchants qui pourraient rayer la surface de l'acier inoxydable.

## En matière de protection de l'environnement

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).
En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.
Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

**Matériaux d'emballage**

Tous les matériaux marqués par le symbole sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

**Mise au rebut de l'appareil**

⚠ **Avertissement** Pour mettre au rebut l'appareil, procédez comme suit :

- Retirez la fiche de la prise secteur.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.
- Éliminez le dispositif de verrouillage de porte. Ceci pour empêcher que des enfants ne restent enfermés à l'intérieur de l'appareil. Ils pourraient s'asphyxier !

## GARANTIE IKEA

**Pendant combien de temps la garantie IKEA est-elle valable ?**

Cette garantie est valable cinq (5) ans à compter de la date d'achat de votre appareil chez IKEA, à moins qu'il ne s'agisse d'un appareil LAGAN, auquel cas la garantie ne dure que deux (2) ans. Le ticket de caisse original est nécessaire et constitue la preuve d'achat. Les réparations effectuées sous couvert de la garantie ne prolongent pas la durée de garantie, ni pour l'appareil ni pour les pièces échangées.

**Quels appareils ne sont pas couverts par cette garantie IKEA de cinq (5) ans ?**

La gamme d'appareils LAGAN et tous les appareils achetés chez IKEA avant le 1er août 2007.

**Qui se chargera du service après vente ?**

Le service après-vente IKEA se chargera du service par le biais de ses propres services ou du réseau de partenaires autorisés.

**Que couvre cette garantie ?**

Cette garantie couvre les dommages dus à des composants défectueux ou des défauts de fabrication survenant après la date d'achat chez IKEA. Cette garantie est valable uniquement lorsque l'appareil est utilisé pour un usage domestique. Les exceptions sont indiquées dans le paragraphe “Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie ?” Pendant la durée de la garantie, les coûts des réparations, des pièces de rechange, de la main-d'œuvre et du déplacement seront pris en charge à condition que l'appareil soit disponible pour réparation sans occasionner de dépenses spéciales et que le dommage soit lié à une défectuosité d'un composant ou à un défaut de fabrication couvert par la garantie. Dans ces conditions, la directive européenne (99/44/CE) et les réglementations locales doivent être appliquées. Les pièces remplacées deviennent la propriété d'IKEA.

**Que fait IKEA en cas de problème ?**

Le service après-vente choisi par IKEA examine le produit et décide, à sa seule discrétion, si la défectuosité est couverte par la garantie. Si tel est le cas, le service après-vente IKEA par le biais de ses propres services ou d'un partenaire autorisé, procède alors, à sa seule discrétion, à la réparation du produit défectueux ou à son remplacement par un produit équivalent.

**Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie ?**

- L'usure normale.
- Les dommages causés délibérément ou par négligence, les dommages résultant du non-respect des instructions d'utilisation, d'une installation incorrecte ou d’un branchement non conforme de l'appareil, les dommages causés par une réaction chimique ou électrochimique, l'oxydation, la corrosion ou un dégât des eaux, incluant sans s'y limiter, les dommages causés par une quantité excessive de calcaire au niveau du raccordement à l'eau, les dégâts résultant de conditions environnementales anormales.
- Les consommables tels que les piles et ampoules.
- Les pièces non fonctionnelles et décoratives, qui n'ont pas d'incidence sur l'utilisation normale de l'appareil, de même que les rayures et éventuelles variations de couleur.
- Les dégâts accidentels causés par une substance ou un corps étranger, le nettoyage ou débouchage de filtres, systèmes d'évacuation ou compartiments de produits de lavage.
- Les dommages constatés sur les éléments suivants : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et diffuseurs, écrans, manettes et touches carrosserie et éléments de la carrosserie. Sauf s'il est possible de prouver que ces dommages ont été causés par des défauts de fabrication.

- Les cas où aucune défectuosité n'a été constatée par le technicien.
- Les réparations qui n'ont pas été effectuées par des techniciens de service après-vente désignés et/ou un partenaire contractuel autorisé ni celles où l'on n'a pas utilisé des pièces d'origine.
- Les dommages résultant d'une installation incorrecte ou non respectueuse des spécifications d'installation.
- L'utilisation de l'appareil dans un environnement non domestique (par exemple pour un usage professionnel).
- Dommages dus au transport. Si le client transporte le produit chez lui ou à une autre adresse, IKEA ne pourra en aucun cas être tenu responsable des dommages survenant pendant le transport. En revanche, si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison du client, tout endommagement du produit survenant en cours de transport sera couvert par la présente garantie.
- Frais d'installation initiale de l'appareil IKEA. En revanche, si un fournisseur de service après-vente IKEA ou son partenaire autorisé répare ou remplace l'appareil aux termes de la présente garantie, le fournisseur de service après-vente ou son partenaire autorisé réinstallera l'appareil réparé ou installera l'appareil de remplacement, selon le cas.

Cette restriction ne concerne pas les cas où un service après vente qualifié a travaillé sans faire d'erreur et en utilisant les pièces d'origine afin d'adapter l'appareil aux normes de sécurité techniques d'un autre pays de l'Union européenne.

**Application de la garantie légale**

La garantie IKEA vous donne des droits spécifiques, qui couvrent ou dépassent toutes les exigences légales locales qui peuvent varier d'un pays à l'autre.

**Zone de validité**

Pour les appareils achetés dans un pays de l'Union européenne et transportés dans un autre pays de l'Union européenne, les services seront fournis dans le cadre des conditions de garantie valables dans ce dernier. L'obligation de fournir des services dans le cadre de la garantie n'existe que si :

- l'appareil est conforme et installé conformément aux spécifications techniques du pays dans lequel la demande de garantie est effectuée ;
- l'appareil est conforme et installé conformément aux instructions de montage et consignes de sécurité indiquées dans la notice d'utilisation ;

**Service après-vente dédié aux appareils IKEA :**

N'hésitez pas à contacter le Service après-vente IKEA pour :

1. effectuer une réclamation dans le cadre de cette garantie ;
2. demander une précision pour installer votre appareil IKEA dans des meubles de cuisine IKEA. Le service après-vente ne fournira pas de précision en ce qui concerne :
   – l'installation d'ensemble de la cuisine IKEA ;
   – les raccordements électriques (si l'appareil est fourni sans prise et sans câble), à l'eau et au gaz car ils doivent être effectués par un professionnel qualifié.
3. la demande de précisions sur le contenu de la notice d'utilisation et les caractéristiques de l'appareil IKEA.

Pour que nous puissions vous fournir la meilleure assistance, lisez attentivement les instructions de montage et/ou le chapitre concerné de la présente notice d'utilisation avant de nous contacter.

**Comment nous contacter en cas de besoin ?**

Vous trouverez la liste complète des contacts de service après-vente choisis par IKEA et leurs numéros de téléphone respectifs à la fin de cette notice.

**Important** Pour que nous puissions vous fournir un service rapide et compétent, nous vous conseillons d'utiliser les numéros de téléphone spécifiques indiqués à la fin de cette notice. Vous trouverez tous les numéros de téléphone utiles dans la notice d'utilisation correspondant à votre appareil. Avant de nous appeler, cherchez et conservez à portée de main le numéro de l'article IKEA (code à 8 chiffres) correspondant à l'appareil pour lequel vous avez besoin d'assistance.

**Important CONSERVEZ VOTRE TICKET DE CAISSE !**
C'est votre preuve d'achat ; il vous sera demandé pour tout appel sous garantie. Veuillez noter que le ticket de caisse contient aussi le nom et le numéro de l'article IKEA (code à 8 chiffres) de chaque appareil acheté.

**Avez-vous besoin d'aide supplémentaire ?**
Pour toute question supplémentaire non liée au Service après-vente de vos appareils, veuillez contacter votre magasin IKEA le plus proche. Nous vous recommandons de lire attentivement la notice d'utilisation de l'appareil avant de nous contacter.

## ⚠ GARANTIE IKEA - FRANCE

**CONTRAT DE GARANTIE ET DE SERVICE APRES-VENTE IKEA**
Décret n° 87-1045 relatif à la présentation des écrits constatant les contrats de garantie et de service après-vente (J.O.R.F. du 29 décembre 1987) Préalablement à la signature du bon de commande, le vendeur indiquera à l'acheteur les installations nécessaires pour assurer le branchement de l'appareil selon les règles de l'art.
**Numéros de modèle et de série** (Reporter ici le numéro d'identification porté sur l'étiquette code barre du produit)

**Modèle :**

**N° de série :**

**Date d'achat** (Reporter ici la date d'achat portée sur votre ticket de caisse) :

Le vendeur est tenu de fournir une marchandise conforme à la commande.

**Livraison et mise en service**
Livraison à domicile : oui, si demandée par le client (selon modalités définies et mentionnées sur la facture d'achat ou le bon de commande). Gratuite : non (tarif et modalités disponibles en magasin et fournis au client au moment de la commande ou de l'achat). Mise en service : non.
En cas de défauts apparents ou d'absence de notice d'emploi et d'entretien, l'acheteur a intérêt à les faire constater par écrit par le vendeur ou le livreur lors de l'enlèvement de la livraison ou de la mise en service.

**Garantie Légale (sans supplément de prix)**
A la condition que l'acheteur fasse la preuve du défaut caché, le vendeur doit légalement en réparer toutes les conséquences (art.1641 et suivants du Code Civil). Si l'acheteur s'adresse aux tribunaux, il doit le faire dans un délai de deux ans à compter de la découverte du défaut caché (art.1648 du Code Civil).
**Nota** - En cas de recherche de solutions amiables préalablement à toute action en justice, il est rappelé qu'elles n'interrompent pas le délai de prescription.
La réparation des conséquences du défaut caché, lorsqu'il a été prouvé, comporte, selon la jurisprudence:

- soit la réparation totalement gratuite de l'appareil, y compris les frais de main-d'œuvre et de déplacement au lieu de la mise en service ;

- soit son remplacement ou le remboursement total ou partiel de son prix au cas où l'appareil serait totalement ou partiellement inutilisable ;
- et l'indemnisation du dommage éventuellement causé aux personnes ou aux biens par le défaut de l'appareil. La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le constructeur.

**Litiges éventuels**

En cas de difficulté vous avez la possibilité, avant toute action en justice, de rechercher une solution amiable, notamment avec l'aide :

- d'une association de consommateurs ;
- ou d'une organisation professionnelle de la branche ;
- ou de tout autre conseil de votre choix.

Il est rappelé que la recherche d'une solution amiable n'interrompt pas le délai de deux ans de l'art.1648 du Code Civil. Il est aussi rappelé qu'en règle générale et sous réserve de l'appréciation des tribunaux, le respect des dispositions de la présente garantie contractuelle suppose :

- Que l'acheteur honore ses engagements financiers envers le vendeur ;
- Que l'acheteur utilise l'appareil de façon normale (Voir la notice d'emploi et d'entretien et les conditions d'application de la garantie contractuelle) ;
- Que pour les opérations nécessitant une haute technicité aucun tiers non agréé par le vendeur ou le constructeur n'intervienne pour réparation sur l'appareil (sauf cas de force majeure ou carence prolongée du vendeur).

**Garantie contractuelle IKEA**

PRIX : rien à payer en sus. DUREE : 5 (cinq) ans. POINT DE DEPART : à compter de la date d'achat chez IKEA. RÉPARATION DE L'APPAREIL :

- remplacement des pièces, main-d'œuvre, déplacement, transport des pièces ou de l'appareil : oui
- garantie des pièces remplacées : non
- délai d'intervention : fonction du type de réparation et porté à la connaissance de l'acheteur avant intervention.

REMPLACEMENT OU REMBOURSEMENT DE L'APPAREIL (en cas d'impossibilité de réparation reconnue par le vendeur et le constructeur) : oui

Pour mettre en œuvre le service après-vente en cas de panne couverte par la garantie contractuelle, ou pour obtenir des informations techniques pour la mise en service ou le bon fonctionnement de l'appareil, contacter IKEA au numéro de téléphone respectif, suivant le pays, indiqué à la fin de cette notice et correspondant à votre appareil.

**Conservez votre preuve d'achat avec le document de garantie, ils vous seront nécessaires pour la mise en œuvre de la garantie.**

**CONDITIONS DE GARANTIE CONTRACTUELLE IKEA**

**Quelle est la durée de validité de la garantie ?**

La présente garantie est valable cinq (5) ans à compter de la date d'achat chez IKEA d'un appareil électroménager de l'assortiment cuisines, à l'exception des appareils LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans. L'original du ticket de caisse, de la facture ou du bon de livraison en cas de vente à distance sera exigé comme preuve de l'achat. Conservez-le dans un endroit sûr.

La réparation ou le remplacement du produit défectueux n'a pas pour conséquence de prolonger la durée initiale de garantie. Toutefois, conformément à l'art. L.211-16 du Code de la Consommation, toute période d'immobilisation du produit, pour une remise en état couverte par la garantie, d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir à la date de la demande d'intervention du consommateur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

**Quels sont les appareils électroménagers couverts par la garantie ?**

La garantie IKEA de cinq (5) ans couvre tous les appareils électroménagers de l'assortiment cuisines, hors appareils de la série LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans, achetés chez IKEA à compter du 1er août 2007.

**Qui est couvert par la garantie ?**
La présente garantie concerne l'acheteur agissant en qualité de consommateur à compter de la date d'achat du produit.

**Qui exécutera les prestations dans le cadre de la garantie ?**
Le prestataire de services désigné par IKEA fournira l'assistance de son réseau de réparateurs agréés pour vous servir dans le cadre de cette garantie. Pour la mise en œuvre, veuillez vous reporter à la rubrique « Comment nous joindre ».

**Que couvre cette garantie ?**
La présente garantie IKEA couvre les défauts de construction et de fabrication susceptibles de nuire à une utilisation normale, à compter de la date d'achat chez IKEA par le client. Elle ne s'applique que dans le cadre d'un usage domestique.
Les exclusions sont reprises dans la section "Qu'est-ce qui n'est pas couvert dans le cadre de cette garantie ?" Les présentes conditions de garantie couvrent les frais de réparation, de pièces de rechange, de main d'œuvre et de déplacement du personnel à domicile pendant une période de cinq (5) ans, ramenée à deux (2) ans sur la série LAGAN, à compter de la date d'achat chez IKEA, sous réserve que les défauts soient couverts et à condition que l'appareil soit disponible pour réparation sans occasionner de dépenses spéciales. Voir aussi "Rappel des dispositions légales". Les pièces remplacées deviennent la propriété de IKEA. Ces dispositions ne s'appliquent pas aux réparations effectuées sans autorisation du prestataire de services IKEA.

**Que ferons-nous pour remédier au problème ?**
Dans le cadre de cette garantie, le prestataire de service désigné par IKEA, examinera le produit. Si après vérification, et hormis mise en œuvre de la garantie légale, il est reconnu que votre réclamation est couverte par la présente garantie contractuelle, il sera procédé à la réparation du produit défectueux, ou en cas d'impossibilité de réparation, à son remplacement par le même article ou par un article de qualité et de technicité comparable. Compte tenu des évolutions technologiques, l'article de remplacement de qualité équivalente peut être d'un prix inférieur au modèle acheté. Si aucun article équivalent n'est disponible, et en cas d'impossibilité totale ou partielle de réparation reconnue par le prestataire de IKEA ou son représentant agréé, sous réserve que les conditions d'application de la garantie soient remplies, IKEA procèdera au remboursement total ou partiel de l'appareil reconnu défectueux. Le prestataire de service désigné par IKEA s'engage à tout mettre en œuvre pour apporter une solution rapide et satisfaisante dans le cadre de cette garantie mais ni IKEA, ni le prestataire ne sauraient être tenus pour responsables des cas de forces majeurs, tels que définis par la jurisprudence, susceptibles d'empêcher l'application correcte de la garantie.

**Qu'est-ce qui n'est pas couvert dans le cadre de la présente garantie ?**
- L'usure normale et graduelle inhérente aux appareils électroménagers, compte tenu de la durée de vie et du comportement communément admis pour des produits semblables.
- Les dommages engageant la responsabilité d'un tiers ou résultant d'une faute intentionnelle ou dolosive.

- Les dommages résultant du non respect des consignes d'utilisation, d'une mauvaise installation non conforme aux instructions du fabricant et/ou aux règles de l'art, notamment en matière de raccordement au réseau électrique, ou aux arrivées d'eau ou de gaz qui requièrent l'intervention d'un professionnel qualifié.
- Les dommages tels que, entre autres, le vol, la chute ou le choc d'un objet, l'incendie, la décoloration à la lumière, les brûlures, l'humidité ou la chaleur sèche excessive ou toute autre condition environnementale anormale, les coupures, les éraflures, toute imprégnation par un liquide, les réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion, ou un dégât des eaux résultant entre autres, d'un taux de calcaire trop élevé dans l'eau d'approvisionnement.
- Les pièces d'usure normale dites pièces consommables, comme par exemple les piles, les ampoules, les filtres, les joints, tuyaux de vidange, etc. qui nécessitent un remplacement régulier pour le fonctionnement normal de l'appareil.
- Les dommages aux éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, notamment les rayures, coupures, éraflures, décoloration.
- Les dommages accidentels causés par des corps ou substances étrangers et par le nettoyage et déblocage des filtres, systèmes d'évacuation ou compartiments pour détergent.
- Les dommages causés aux pièces suivantes : verre céramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et d'évacuation, joints, lampes et protections de lampes, écrans, boutons et poignées, chassis et parties de chassis.
- Les frais de transport de l'appareil, de déplacement du réparateur et de main-d'oeuvre relatif à un dommage non garanti ou non constaté par le réparateur agréé.
- Les réparations effectuées par un prestataire de service et /ou un partenaire non agréés, ou en cas d'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine, toute réparation de fortune ou provisoire restant à la charge du client qui supporterait en outre, les conséquences de l'aggravation éventuelle du dommage en résultant.
- L'utilisation en environnement non domestique, par exemple usage professionnel ou collectif, ou dans un lieu public.
- Les dommages liés au transport lorsque l'appareil est emporté par le client lui-même ou un prestataire de transport qu'il a lui-même désigné. Lorsque l'appareil est livré par IKEA, les dommages résultant du transport seront pris en charge par IKEA. Le client doit vérifier ses colis et porter IMPERATIVEMENT sur le bon de livraison des RESERVES PRECISES : indication du nombre de colis manquants et/ou endommagés, et description détaillée du dommage éventuel (emballage ouvert ou déchiré, produit détérioré ou manquant, etc.)
- Les coûts d'installation initiaux. Toutefois, si le prestataire de service ou son partenaire agréé procède à une réparation ou un remplacement d'appareil selon les termes de la présente garantie, le prestataire de service ou son partenaire agréé ré-installeront le cas échéant l'appareil réparé ou remplacé.

La garantie reste toutefois applicable aux appareils ayant fait l'objet d'une adaptation dans le respect des rêgles de l'art par un spécialiste qualifié avec des pièces d'origine du fabricant pour une mise en conformité de l'appareil aux spécifications techniques d'un autre pays membre de l'Union Européenne.

**Rappel des dispositions légales :**

Le fabricant s'engage à garantir la conformité des biens au contrat ainsi que les éventuels vices cachés, conformément aux dispositions légales figurant ci-après, sans que cela ne fasse obstacle à la mise en œuvre de la garantie commerciale ci-dessus consentie lorsque celle-ci est plus étendue que la garantie légale.

**« Garantie légale de conformité » (extrait du code de la consommation)**

- Art. L. 211-4. « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »
- Art. L. 211-12. « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »
- Art. L. 211-5. « Pour être conforme au contrat, le bien doit :

1° Etre propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

– correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
– présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

**« De la garantie des défauts de la chose vendue » (extrait du code civil)**

- Art. 1641. « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »
- Art. 1648 (1er alinéa). « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

**Où s'applique la présente garantie ?**

Sous réserve de conformité aux spécifications techniques et réglementations applicables et propres à chaque pays le cas échéant, les garanties pourront être exercées auprès de l'organisation IKEA locale du pays où le produit est utilisé sur tout le territoire de l'Union Européenne (hors DOM et TOM). Les conditions de garantie, étendues et limites, sont celles applicables sur le marché local. Il est recommandé de se les procurer auprès de l'organisation IKEA locale.

**Le Service Après-Vente applicable à vos appareils électroménagers IKEA:**

N'hésitez pas à contacter le Service Après-Vente IKEA pour :

1. requérir la mise en oeuvre du service dans le cadre de cette garantie contractuelle ;
2. obtenir des conseils pour l'installation de l'appareil IKEA dans un meuble de cuisine IKEA prévu à cet effet. Le service n'inclut toutefois pas les informations relatives :
   – au montage et à l'installation d'une cuisine complète IKEA;
   – au raccordement au réseau électrique (lorsque l'appareil est fourni sans prise ni câble) et aux arrivées d'eau et de gaz, qui requièrent l'intervention d'un professionnel qualifié
3. obtenir des informations relatives au contenu du manuel utilisateur et aux spécifications de l'appareil IKEA pour un bon fonctionnement de celui-ci.

Pour pouvoir vous apporter la meilleure assistance, assurez-vous d'avoir lu attentivement les instructions de montage et/ou le manuel de l'utilisateur avant de nous contacter.

**Comment nous joindre pour la mise en oeuvre de la présente garantie ?**

Consultez la dernière page de ce livret pour la liste complète des numéros de téléphone respectifs par pays des contacts désignés par IKEA.

**Important** Dans le but de vous fournir un service rapide, veuillez utiliser uniquement le numéro de téléphone spécifique à votre pays, donné dans la liste en dernière page de ce livret de garantie. Pour la mise en oeuvre de la garantie, il faut toujours se reporter à la liste des numéros de téléphone repris dans le livret fourni avec l'appareil IKEA correspondant. Avant de nous appeler, assurez vous de disposer à portée de main la référence IKEA (code à 8 chiffres) correspondant à l'appareil pour lequel vous avez besoin d'assistance.

**Important CONSERVEZ IMPERATIVEMENT L'ORIGINAL DE VOTRE TICKET DE CAISSE, FACTURE OU BON DE LIVRAISON AVEC LE LIVRET DE GARANTIE !**

Ils vous seront nécessaires comme preuve de l'achat pour vous permettre de bénéficier de la présente garantie, et pour retrouver facilement la désignation et la référence IKEA (code à 8 chiffres) de chaque appareil acheté.

**Besoin d'aide supplémentaire ?**

Si vous avez des questions supplémentaires sur les conditions d'application des garanties IKEA (étendues et limites, produits couverts), adressez-vous à votre magasin IKEA le plus proche. Adresse et horaires sur le site www.IKEA.fr, dans le catalogue IKEA ou par téléphone au 0825 10 3000 (0,15€/mn).

## Indice


| | | | |
|---|---|---|---|
| Informazioni per la sicurezza | 57 | Piano cottura | 67 |
| Descrizione del prodotto | 59 | Utilizzo quotidiano | 67 |
| Installazione | 60 | Consigli e suggerimenti utili | 67 |
| Collegamento elettrico | 61 | Pulizia e cura | 67 |
| Forno | 61 | Cosa fare se… | 68 |
| Preparazione al primo utilizzo | 61 | Dati tecnici | 68 |
| Utilizzo quotidiano | 62 | Armadietto | 69 |
| Tabelle di cottura | 63 | Pulizia e cura | 69 |
| Pulizia e cura | 64 | Considerazioni ambientali | 69 |
| Dati tecnici | 66 | GARANZIA IKEA | 70 |


Con riserva di modifiche

## ⚠ Informazioni per la sicurezza

ⓘ Per la sicurezza dell'utente e per il buon funzionamento dell'apparecchio, è importante leggere attentamente il presente libretto di istruzioni prima dell'installazione e dell'uso. Conservare sempre queste istruzioni assieme all'apparecchio anche in caso di trasferimento o vendita dell'apparecchio stesso. L'utente deve acquisire dimestichezza con le funzioni e dotazioni di sicurezza dell'apparecchio.

**Impiego conforme allo scopo previsto**

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato come superficie di lavoro o di appoggio.
- Sull'apparecchio o nelle sue immediate vicinanze non appoggiare né conservare liquidi infiammabili, materiali facilmente incendiabili oppure oggetti che possono fondere (come pellicola per alimenti, plastica, alluminio).
- Prestare attenzione nel collegare elettrodomestici a prese installate in prossimità dell'apparecchio. Non lasciare che i cavi di collegamento vengano a contatto o rimangano intrappolati sotto la porta del forno caldo.
- Non lasciare alimenti o piatti bagnati nel forno al termine della cottura poiché l'umidità può danneggiare lo smalto o i componenti interni.
- Non eseguire da soli interventi di riparazione. Vi è il rischio di ferirsi o danneggiare l'apparecchio. Contattare sempre il Servizio assistenza locale.
- Per pulire il vetro della porta del forno, non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo che potrebbero rigare la superficie e causare la rottura del vetro.

ⓘ **Nota sul rivestimento smaltato**

Le variazioni di colore del rivestimento smaltato durante l'utilizzo del forno non pregiudicano l'idoneità all'uso dell'apparecchio. Tali variazioni non costituiscono pertanto un difetto cui opporre il diritto alla garanzia.

**Sicurezza bambini**

- Questa apparecchiatura deve essere utilizzata esclusivamente da persone adulte. Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini. Vi è il rischio di soffocamento.
- Tenere lontani i bambini dall'apparecchiatura quando è accesa.

⚠ **Avvertenza**

Il forno è dotato di un blocco di sicurezza per i bambini che ne impedisce l'apertura dello sportello. Accertarsi di usare questo dispositivo di sicurezza per evitare che i bambini piccoli e gli animali domestici accedano alla cavità dell'apparecchio.

⚠ **Avvertenza** Se la superficie presenta delle crepe, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scossa elettrica.

**Sicurezza generale**

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o la cui mancanza di esperienza e conoscenza impedisca loro l'utilizzo sicuro dell'apparecchio, se non sotto la supervisione o le istruzioni di una persona responsabile.
- Pericolo di scottature! L'interno del forno raggiunge temperatura elevate durante l'uso.
- Al momento di aprire la porta del forno, durante o dopo la cottura, prestare attenzione al flusso di vapore o di aria calda che fuoriesce dall'apparecchio.

**Installazione**

- Verificare che l'apparecchio non sia danneggiato dopo il trasporto. Non collegare un apparecchio danneggiato. Se necessario, contattare il fornitore.
- L'installazione, gli allacciamenti e le riparazioni dell'apparecchiatura devono essere eseguiti esclusivamente da personale autorizzato. Utilizzare esclusivamente ricambi originali.
- Gli apparecchi da incasso possono essere utilizzati solo dopo l'installazione su basi o piani di lavoro conformi agli standard previsti.
- Non cambiare le specifiche o modificare in alcun modo l'apparecchio. Rischio di lesioni o danni all'apparecchio.

⚠ **Avvertenza** Seguire attentamente le istruzioni per il collegamento elettrico.

**Sicurezza durante l'impiego**

- Togliere eventuali materiali di imballaggio, adesivi e pellicole di protezione dall'apparecchio prima dell'uso.
- **Attenzione! Pericolo di incendio!** I grassi e gli oli surriscaldati si infiammano molto rapidamente.
- Dopo ogni utilizzo, spegnere le zone di cottura.
- Pericolo di scottature! Non appoggiare posate o coperchi sul piano di cottura poiché potrebbero diventare caldi.

⚠ **Avvertenza** Lo spazio di 5 mm per la ventilazione tra il piano di lavoro e il mobile sottostante non deve essere ostruito. Per conoscere le distanze di sicurezza tra il piano cottura e le basi adiacenti, fare riferimento alle istruzioni di montaggio.

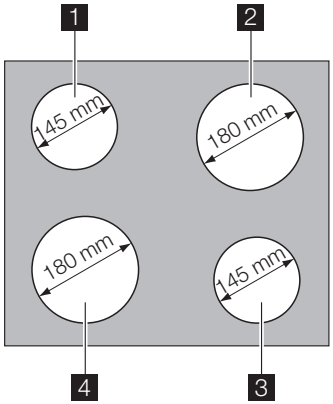
⚠ **Avvertenza** Si consiglia ai portatori di pacemaker di mantenere il busto a una distanza minima di 30 cm dal piano di cottura acceso.

**Per evitare danni all'apparecchiatura**

- Il piano in vetroceramica può essere danneggiato dalla caduta di oggetti o da urti con pentole.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può provocare graffi al piano in vetroceramica.
- Evitare la cottura con pentole e tegami vuoti. I recipienti di cottura e il piano in vetroceramica potrebbero danneggiarsi.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Non avvolgere mai nessuna parte dell'apparecchiatura con pellicola di alluminio. Non posizionare mai dentro o sopra il forno oggetti in plastica o altri materiali che potrebbero sciogliersi.

## Descrizione del prodotto

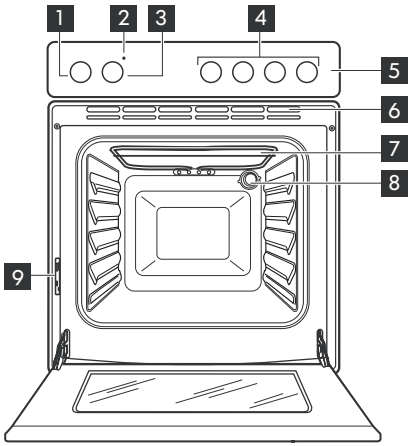
**Piano cottura - Vista generale**




1 Zona di cottura a circuito singolo 1200 W
2 Zona di cottura a circuito singolo 1800 W
3 Zona di cottura a circuito singolo 1200 W
4 Zona di cottura a circuito singolo 1800 W

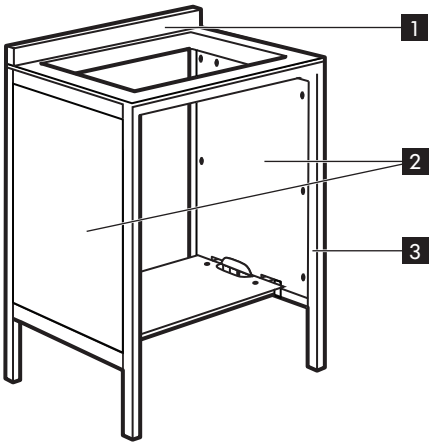
⚠ **Avvertenza** Il calore residuo può essere causa di ustioni. Dopo lo spegnimento dell'apparecchiatura, le zone di cottura richiedono alcuni minuti per raffreddarsi.

**Forno - Vista generale**




1 Manopola di regolazione della temperatura
2 Indicatore della temperatura
3 Manopola di regolazione del forno
4 Manopole di regolazione delle zone di cottura
5 Pannello dei comandi
6 Fessure di ventilazione per la ventola di raffreddamento
7 Resistenza
8 Lampadina del forno
9 Targhetta di identificazione

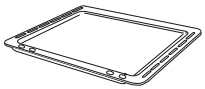
**Armadietto - Vista generale**



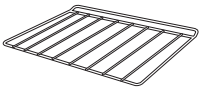

1 Paraschizzi
2 Pannelli laterali
3 Struttura metallica

**Accessori del forno**

Piastra da forno Griglia



1x



1x

## Installazione

⚠ **Attenzione** Consultare le istruzioni di montaggio per l'installazione.

⚠ **Avvertenza** L'installazione dell'apparecchio deve essere eseguita solo da personale qualificato e competente. In caso contrario si estingue qualsiasi diritto alla garanzia per gli eventuali danni insorti.

- Prima di inserire l'apparecchio in un mobile da incasso, verificare l'idoneità delle dimensioni del vano.
- Verificare che sia presente una protezione da scosse elettriche per l'installazione.
- Come previsto dalle norme in vigore, tutti i componenti di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- L'apparecchio con il suo lato posteriore o con un fianco può essere appoggiato a una parete o a un mobile più alto. L'altro fianco deve essere appoggiato a un mobile della stessa altezza dell'apparecchio.
- La stabilità del mobile da incasso deve essere conforme alla norma DIN 68930.

- I forni e i piani cottura integrati sono provvisti di sistemi di collegamento speciali. Per motivi di sicurezza, è opportuno abbinare esclusivamente apparecchi dello stesso costruttore.

ⓘ Se l'apparecchio poggia su una base, è necessario accertarsi che non possa scivolare da essa.

## Collegamento elettrico

⚠ **Avvertenza** L'installazione dell'impianto elettrico deve essere eseguita solo da personale qualificato e competente.

- Il costruttore non risponde di eventuali danni dovuti alla mancata osservanza delle precauzioni di sicurezza.
- Dotare l'apparecchiatura di un idoneo collegamento a terra come prescritto dalle norme di sicurezza.
- Verificare che i valori di tensione e corrente della rete di alimentazione locale corrispondano ai valori indicati sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura non prevede una spina e un cavo di rete.
  Considerando la sezione nominale richiesta, come cavi di collegamento sono indicati i seguenti tipi: H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VVF, H05V2V2-F (T90), H05BB-F.
- Il conduttore di protezione verde-giallo dovrebbe essere 2-3 cm più lungo di tutti gli altri cavi.
- Il cavo utilizzato per collegare il forno all'alimentazione elettrica deve essere di almeno 4,0 mm².
- I componenti elettrici devono essere installati o sostituiti da un tecnico del Servizio assistenza o da personale qualificato.
- Utilizzare sempre una presa di corrente con contatto a terra correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple, connettori e prolunghe. Vi è il rischio di incendio.
- Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio. Sfilare sempre la spina dalla presa di corrente.
- Nell'impianto elettrico deve essere previsto un dispositivo (per esempio un sezionatore di linea, uno sganciatore di protezione verso terra o un fusibile) che permetta di separare l'apparecchiatura dalla rete in modo onnipolare con un'apertura tra i contatti di almeno 3 mm.

CE

Questo apparecchio è conforme alle direttive CEE.

## Forno

## Preparazione al primo utilizzo

ⓘ Prima di usare il forno, rimuovere tutti i materiali di imballaggio presenti sia all'interno sia all'esterno dell'apparecchio. Non rimuovere la targhetta di identificazione.

**Prima pulizia**

Pulire il forno prima di utilizzarlo per la prima volta. Pulire gli accessori e l'interno del forno con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
Al termine della pulizia, preriscaldare il forno senza alimenti all'interno.

**Preriscaldamento**

Girare la manopola di comando del forno nella posizione lasciare acceso il forno per 45 minuti alla massima temperatura, così da bruciare eventuali residui presenti sulla superficie del vano cottura. Gli accessori possono raggiungere temperature superiori a quelle raggiunte durante il normale utilizzo. Durante questa accensione l'apparecchio può produrre un odore sgradevole. Questo è assolutamente normale. Arieggiare bene l'ambiente.

## Utilizzo quotidiano

**Accensione dell'apparecchio**

Selezionare la funzione di cottura e regolare la temperatura.

**Selezione della funzione di cottura**

Ruotare la manopola di regolazione del forno (vedere "Descrizione del prodotto").

**Regolazione della temperatura**

Ruotare la manopola di regolazione della temperatura (vedere "Descrizione del prodotto"). La temperatura può essere impostata tra 50 °C e 250 °C.

**Spegnimento dell'apparecchio**

Ruotare la manopola di regolazione del forno e la manopola di regolazione della temperatura su Off.

**Manopola di regolazione del forno**

| Simbolo | Funzione |
|---|---|
| 0 | Posizione Off |
| | Lampadina del forno - Si accende senza funzioni di cottura attivate. |
| | Cottura dal basso - Il calore proviene esclusivamente dalla resistenza inferiore del vano cottura. Per dorare torte con fondi friabili. |
| | Cottura tradizionale - Il calore proviene dalle resistenze superiore e inferiore del vano cottura. Per cuocere e arrostire su un solo livello. |
| | Cottura dall'alto - Il calore proviene esclusivamente dalla resistenza superiore del vano cottura. Per rifinire la cottura di alimenti. |

**Spia di controllo della temperatura**

La spia di controllo della temperatura (vedere "Descrizione del prodotto") si accende quando il forno è in fase di riscaldamento e si spegne non appena il forno ha raggiunto la temperatura impostata. In seguito, la spia si accende a intermittenza per indicare la regolazione della temperatura sul valore impostato.

**Termostato di sicurezza**

Per evitare un pericoloso surriscaldamento (dovuto a un utilizzo improprio dell'apparecchio o a componenti difettosi), il forno è dotato di un termostato di sicurezza che interrompe l'alimentazione di corrente elettrica in caso di aumento della temperatura. Quando la temperatura si abbassa, l'apparecchio si riaccende automaticamente.

In caso di rottura o malfunzionamento del termostato di sicurezza, non tentare di ripararlo da soli. Contattare sempre il Servizio assistenza.

**Ventola di raffreddamento**

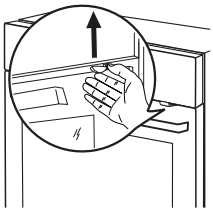
Il forno è dotato di una ventola di raffreddamento (non visibile) intesa ad evitare il surriscaldamento del pannello anteriore, delle manopole e della maniglia di apertura della porta. La ventola si attiva automaticamente all'accensione del forno. L'aria calda è espulsa attraverso l'apertura posta vicino alla maniglia di apertura della porta. Dopo la cottura, la ventola di raffreddamento si spegne quando la manopola di regolazione del forno è ruotata su Off (0).

⚠ **Avvertenza** La cottura deve sempre essere eseguita con la porta del forno chiusa. Prestare attenzione al momento di aprire la porta del forno. Non aprire la porta lasciandola cadere. Sostenere la porta reggendo la maniglia fino alla completa apertura.

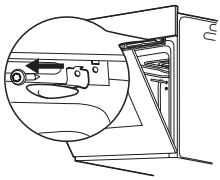
⚠ **Avvertenza** Non rivestire il forno con fogli di alluminio e non appoggiare sul fondo tegami, teglie o piastre da forno. L'accumulo di calore può danneggiare la smaltatura.

**Blocco di sicurezza bambini**

L'apparecchio è fornito con un blocco di sicurezza per i bambini già inserito e attivato. Il blocco di sicurezza è posizionato appena sotto il pannello comandi del forno sul lato destro.



Per aprire lo sportello del forno con il blocco di sicurezza inserito, sollevare l'impugnatura del blocco di sicurezza come illustrato nella figura.
Non far leva sul blocco di sicurezza per chiudere lo sportello del forno.



Per rimuovere il blocco di sicurezza, aprire lo sportello del forno e svitare il blocco utilizzando la chiave a stella fornita nel sacchetto accessori.

## Tabelle di cottura

| Peso (Kg) | Alimento | Funzione forno | Livello | Temperatura del forno (°C) | Durata cottura (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Suino / Agnello | | 2 | 180 | 110-130 |
| 1 | Vitello / Manzo | | 2 | 190 | 70-100 |
| 1,2 | Pollo / Coniglio | | 2 | 190 | 70-80 |
| 1,5 | Anatra | | 1 | 160 | 120-150 |
| 3 | Oca | | 1 | 160 | 150-200 |
| 4 | Tacchino | | 1 | 180 | 210-240 |
| 1 | Pesce | | 2 | 190 | 30-40 |

| Peso (Kg) | Alimento | Funzione forno | Livello | Temperatura del forno (°C) | Durata cottura (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Peperoni o pomodori ripieni / Patate arrosto | | 2 | 190 | 50-70 |
| | Torta istantanea | | 2 | 160 | 45-55 |
| 1 | Torte dolci o salate | | 2 | 160 | 80-100 |
| | Pasticcini secchi | | 3 | 140 | 25-35 |
| 2 | Lasagne | | 2 | 180 | 45-60 |
| 1 | Pane bianco | | 2 | 190 | 50-60 |
| 1 | Cottura pizza | | 1 | 190 | 25-35 |

## Pulizia e cura

⚠ **Avvertenza** Spegnere il forno e lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

⚠ **Avvertenza** Per motivi di sicurezza, è vietata la pulizia del forno con idropulitrici a vapore o ad alta pressione.

⚠ **Avvertenza** Tenere sempre il forno pulito. Gli accumuli di grasso o i residui di alimenti potrebbero causare incendi, soprattutto negli teglia del grill.

**Parti esterne dell'apparecchio**

- Pulire il lato anteriore dell'apparecchio con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Per le superfici metalliche utilizzare i normali prodotti detergenti in commercio.
- Non utilizzare sostanze o spugne abrasive.

**Parti interne del forno**

- Per la pulizia accendere la lampadina del forno.
- Pulire il forno con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata e lasciarlo asciugare.

**Accessori**

Dopo ogni utilizzo, pulire tutte le parti estraibili con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata (ripiano, piastra, guide ecc.) e asciugarle accuratamente. Lasciarle brevemente immerse nell'acqua tiepida saponata per facilitare la pulizia.

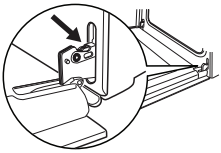
**Pulizia della porta del forno**

La porta del forno ha due pannelli di vetro applicati uno dietro l'altro. Per facilitare la pulizia, rimuovere la porta del forno e il pannello di vetro interno.

⚠ **Avvertenza** La porta del forno potrebbe richiudersi se si tenta di rimuovere il pannello di vetro interno quando la porta del forno è ancora montata.

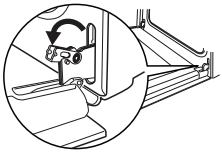
**Rimozione della porta del forno e del pannello di vetro**

**1**



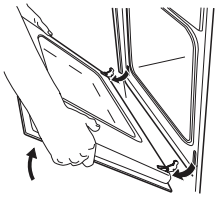
Aprire completamente lo sportello e afferrare le due cerniere.

**2**



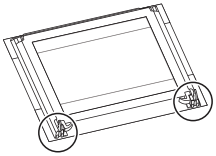
Alzare e ruotare le levette poste sulle due cerniere.

**3**



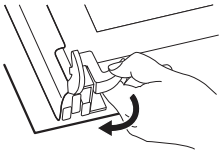
Chiudere lo sportello del forno fino alla prima posizione di apertura (circa 45°). Successivamente, tirare in avanti lo sportello sfilandolo dalla sua sede.

**4**



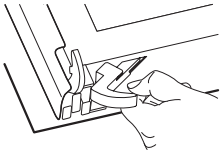
Appoggiare lo sportello su una superficie stabile e coperta da un panno morbido.

**5**

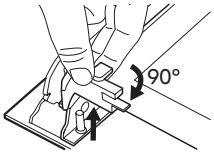


Sganciare il sistema di bloccaggio per rimuovere il pannello di vetro interno.

**6**

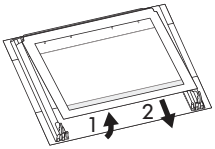


**7**




Ruotare di 90° le 2 chiusure e sfilarle dalle loro sedi.

**8**



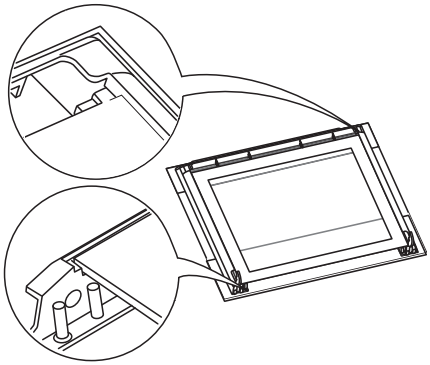

Sollevare leggermente e rimuovere il pannello di vetro.

Pulire il pannello di vetro con acqua e sapone, quindi asciugarlo accuratamente.

**Rimontaggio della porta e del pannello di vetro**

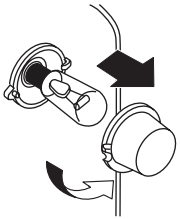
Al termine della pulizia, rimontare il pannello di vetro e la porta del forno. Per farlo, seguire la procedura in ordine inverso.

Il pannello di vetro interno deve essere rimontato con la cornice decorativa (serigrafia) rivolta verso la parte esterna del forno. Per verificare di aver eseguito l'operazione in maniera appropriata, basta passare le dita sulla superficie interna del vetro. Il pannello di vetro è montato correttamente se non si avvertono parti in rilievo passando le dita sulla superficie. Rimontare il pannello di vetro interno nella sua sede come illustrato qui sotto.



**Sostituzione della lampadina del forno e pulizia della calotta di vetro**

⚠ **Avvertenza** Prima di sostituire la lampadina del forno (vedere "Descrizione del prodotto"), spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione di corrente elettrica.



1. Ruotare la calotta di vetro in senso antiorario per estrarla. Pulire la calotta di vetro.
2. Se necessario, sostituire con una lampadina da 15/25 watt, 230V (50Hz), con resistenza a temperature fino a 300 °C e connessione E14.
3. Riapplicare la calotta di vetro.

## Dati tecnici

| | | |
|---|---|---|
| Dimensioni (interne) | Larghezza<br>Altezza<br>Profondità | 405<br>335<br>410 |
| Volumi utili | 56 l | |
| Area della piastra da forno più larga (superficie netta) | 1.130 cm² | |
| Resistenza inferiore | 1000 W | |
| Resistenza superiore | 800 W | |
| Forno (resistenza superiore + resistenza inferiore) | 1800 W | |
| Lampadina del forno | 25 W | |
| Ventola di raffreddamento | 25 W | |
| Potenza totale del forno[1)] | 1850 W | |
| Potenza massima (forno + piano cottura) | 7850 W | |
| Numero di funzioni | 3 | |
| Consumo energetico | 0,79 kWh | |
| Consumo di energia con carico normale e cottura dal basso | 0,79 kWh | |

1) Le informazioni sul collegamento elettrico e sui valori di tensione e potenza sono fornite sulla targhetta di identificazione (vedere "Descrizione del prodotto").

## Piano cottura

## Utilizzo quotidiano

**Uso del piano cottura**

L'apparecchiatura viene comandata mediante gli interruttori delle zone di cottura. Per accendere la zona di cottura e regolare la potenza, girare la manopola e posizionarla su un numero compreso tra 1 e 9.
Per spegnere la zona di cottura, riportare la manopola su 0.

ⓘ Quando si accende una zona di cottura, può essere udibile un breve ronzio. Questo fenomeno è tipico delle zone di cottura in vetroceramica e non influisce né sul funzionamento né sulla durata di vita dell'apparecchio.

## Consigli e suggerimenti utili

**Avvertenza sull'acrilamide**

**Importante** Secondo le ultime scoperte scientifiche, una cottura intensa degli alimenti, in particolare di quelli contenenti amido, può costituire un rischio per la salute a causa dell'acrilamide. Si raccomanda perciò di cucinare a temperature relativamente basse e di non rosolare eccessivamente gli alimenti.

**Risparmio energetico**

Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.

Appoggiare la pentola sulla zona di cottura prima di accenderla.

Il fondo della pentola deve essere quanto più spesso e piatto possibile.

- Spegnete la zona di cottura prima della fine del tempo di cottura, per sfruttare il calore residuo
- Il fondo della pentola e la zona di cottura devono avere le stesse dimensioni.

## Pulizia e cura

⚠ **Avvertenza** I prodotti di pulizia abrasivi e gli oggetti appuntiti danneggiano il piano di cottura. Pulire l'apparecchiatura e rimuovere i residui con acqua e un detergente liquido dopo ogni utilizzo. Rimuovere anche i residui di detergente!

**Pulizia del piano di cottura in ceramica**

ⓘ I graffi o le macchie scure che non è più possibile eliminare dalla superficie in vetroceramica non compromettono il funzionamento dell'apparecchio.

**Per eliminare i residui e le macchie:**

1. I residui di zucchero, plastica o alluminio devono essere rimossi utilizzando un raschietto idoneo. Appoggiare il raschietto sulla superficie in vetroceramica tenendolo inclinato e rimuovere i residui facendo scorrere la lama sulla superficie. Pulire l'apparecchio con un panno umido e una piccola quantità di detergente liquido. Infine, asciugare l'apparecchio con un panno pulito.

ⓘ Il raschietto è disponibile presso il Centro assistenza oppure in una rivendita di pezzi di ricambio.

2. Per eliminare le macchie d'acqua e di calcare, i residui di grasso e gli aloni sulla finitura metallica, usare un detergente specifico per vetroceramica o per acciaio inossidabile dopo che l'apparecchio si è raffreddato.

## Cosa fare se…

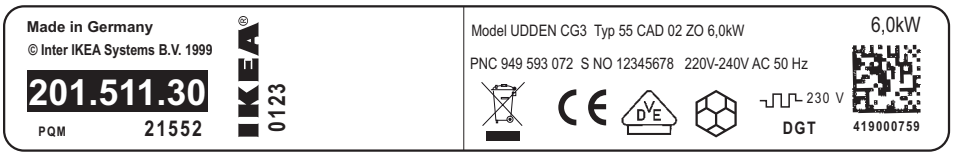
| Problema | Possibile causa | Soluzione |
|---|---|---|
| Il forno non funziona | Non sono state regolate le impostazioni necessarie | Controllare se è stata impostata la funzione di cottura e selezionata una temperatura |
| Il forno non funziona | L'apparecchiatura non è collegata in maniera corretta e/o l'alimentazione di rete al forno non è attiva | Controllare se l'apparecchiatura è collegata in maniera corretta e l'alimentazione di rete al forno è attiva |
| La temperatura del forno non si alza | Non sono state regolate le impostazioni necessarie | Selezionare la funzione di cottura e regolare la temperatura |
| La lampadina del forno non funziona | La lampadina del forno è guasta | Sostituire la lampadina del forno |
| Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nel vano cottura | Gli alimenti sono stati lasciati nel forno troppo a lungo | Al termine della cottura, non lasciare gli alimenti nel forno per più di 15-20 minuti |
| Le zone di cottura non funzionano più | Il livello di cottura non è impostato | Impostare il livello di cottura |
| Le zone di cottura non funzionano più | È scattato il fusibile | Controllare il fusibile. Se i fusibili scattassero più volte rivolgersi ad un elettricista autorizzato |

Se si verifica un guasto, tentare di risolvere da soli il problema. Se non si riesce a individuare una soluzione, contattare il rivenditore o il Servizio assistenza.

ⓘ In caso di utilizzo improprio dell'apparecchio o installazione non eseguita da personale qualificato, l'intervento del tecnico del Servizio assistenza o del rivenditore potrà essere effettuato dietro richiesta di pagamento anche durante il periodo di garanzia.

## Dati tecnici

**Targhetta del modello**



L'immagine precedente mostra la targhetta dell'apparecchiatura (senza numero di serie, che è generato automaticamente in sede di produzione), posta nella parte inferiore dell'alloggiamento.

Gentile Cliente, La preghiamo di applicare qui accanto l'adesivo che troverà nel sacchetto di plastica dentro l'imballo del piano cottura. Così potremo assisterLa meglio, identificando con precisione il Suo piano di cottura, nel caso in cui in futuro necessiti della nostra assistenza. La ringraziamo per la collaborazione!

## Armadietto

**Importante** La struttura deve essere montata nel modo indicato nel libretto di istruzioni.

## Pulizia e cura

**Pulizia dell'armadietto**

1. Pannelli in resina e agglomerato di legno: Pulire con un panno inumidito con acqua o detergente non abrasivo. Asciugare con un panno pulito.
2. Struttura in acciaio verniciato: Pulire con un panno inumidito con acqua o detergente non abrasivo. Asciugare con un panno pulito.
3. Paraschizzi in acciaio inossidabile: Durante la pulizia, strofinare sempre seguendo la venatura dell'acciaio.

**Importante**

Non usare polveri abrasive, lane di acciaio o strumenti duri o appuntiti che possano graffiare la superficie in acciaio inossidabile.

## Considerazioni ambientali

Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

**Materiali di imballaggio**

I materiali contrassegnati dal simbolo sono riciclabili. Smaltire i materiali di imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio.

**Smaltimento dell'apparecchio**

⚠ **Avvertenza** Per lo smaltimento dell'apparecchio procedere come segue:
- Sfilare la spina dalla presa di corrente.
- Tagliare il cavo di alimentazione e smaltirlo adeguatamente.
- Rimuovere e smaltire adeguatamente il blocco porta per evitare che i bambini possano chiudersi all'interno dell'apparecchio. Vi è il rischio di soffocamento.

## GARANZIA IKEA

**Validità della garanzia**

La presente garanzia è valida per cinque (5) anni a partire dalla data di acquisto originale del Vostro elettrodomestico presso un punto vendita IKEA. Per gli elettrodomestici LAGAN, la garanzia è di due (2) anni soltanto. Lo scontrino originale è indispensabile come ricevuta d'acquisto. Una riparazione effettuata nell'ambito della garanzia non estende il periodo di garanzia per l'elettrodomestico o per i nuovi pezzi di ricambio.

**Elettrodomestici non coperti dalla garanzia IKEA di cinque (5) anni**

La garanzia IKEA di cinque anni non è valida per gli elettrodomestici con il nome LAGAN e tutti gli elettrodomestici acquistati presso un punto vendita IKEA prima dell'1 agosto 2007.

**Chi fornisce il servizio ai clienti?**

L'assistenza ai clienti sarà garantita dal fornitore del servizio nominato da IKEA attraverso la propria organizzazione o la propria rete di partner di assistenza autorizzati.

**Cosa copre la garanzia?**

La garanzia copre gli eventuali difetti legati ai materiali e o alla costruzione dell'elettrodomestico ed è valida a partire dalla data di acquisto dell'elettrodomestico presso un punto vendita IKEA. La garanzia è valida solo su elettrodomestici destinati all'impiego domestico. Le eccezioni sono descritte alla voce "Cosa non copre la garanzia". Nel periodo di validità della garanzia, il fornitore del servizio nominato da IKEA sosterrà i costi per la riparazione, i pezzi di ricambio, la manodopera e le trasferte del personale di manutenzione, ammesso che il prodotto possa essere riparato senza costi troppo elevati e che il difetto legato ai materiali o alla costruzione rientri nella copertura dell garanzia. Queste condizioni sono conformi alle direttive EU (N. 99/44/CE) e alle norme e disposizioni locali applicabili. Le parti sostituite diventeranno di proprietà di IKEA.

**Come interverrà IKEA per risolvere il problema?**

Il fornitore del servizio nominato da IKEA esaminerà il prodotto e deciderà a propria esclusiva discrezione se lo stesso rientra nella copertura della garanzia. In caso affermativo, il fornitore del servizio nominato da IKEA o un suo partner di assistenza autorizzato provvederà a propria esclusiva discrezione a riparare il prodotto difettoso o a sostituirlo con un prodotto uguale o equivalente.

**Cosa non copre la garanzia**

- Normale usura.

- Danni provocati deliberatamente o per negligenza e danni provocati dalla mancata osservanza delle istruzioni di funzionamento, da un'installazione non corretta o dal collegamento a un voltaggio errato. Danni provocati da reazioni chimiche o elettrochimiche, ruggine, qualità dell'acqua (per esempio presenza di eccessivo calcare nelle condutture idriche), eventi atmosferici o condizioni ambientali anomale.
- Parti soggette ad usura, per esempio batterie e lampadine.
- Danni a parti decorative e non funzionali che non influiscono sul normale utilizzo dell'elettrodomestico, per esempio graffi e variazioni di colore.
- Danni a parti come vetroceramica, accessori, cesti per stoviglie e posate, tubi di alimentazione e scarico, guarnizioni, lampadine e relative coperture, schermi, pomelli, rivestimenti e parti di rivestimenti o involucri, salvo
- Danni a parti come vetroceramica, accessori, cesti per stoviglie e posate, tubi di alimentazione e scarico, guarnizioni, lampadine e relative coperture, schermi, pomelli, rivestimenti e parti di rivestimenti o involucri, salvo qualora si possa provare che tali danni sono stati causati da difetti di produzione.
- Casi in cui non siano rilevati difetti durante la visita di un tecnico.
- Riparazioni non effettuate dal fornitore del servizio nominato da IKEA o da un partner di assistenza autorizzato o riparazioni in cui siano state utilizzate parti non originali.
- Riparazioni causate da installazione impropria o non conforme alle specifiche.
- Uso dell'elettrodomestico in ambiente non domestico, per esempio per uso professionale o commerciale.
- Danni dovuti al trasporto. In caso di trasporto effettuato dal cliente presso la propria abitazione o un altro recapito, IKEA non potrà ritenersi responsabile per eventuali danni verificatisi durante il trasporto. Tuttavia, se il trasporto presso il recapito del cliente è effettuato da IKEA, gli eventuali danni dovuti al trasporto rientreranno nella presente garanzia.
- Costo di installazione iniziale dell'apparecchiatura IKEA. Se un fornitore di servizio nominato da IKEA o un suo partner di assistenza autorizzato effettua una riparazione o sostituzione dell'apparecchiatura nell'ambito della garanzia, il fornitore o il partner di assistenza dovrà provvedere anche alla reinstallazione dell'apparecchiatura riparata o all'installazione dell'apparecchiatura sostitutiva, se necessario.

Tali limitazioni non si applicano a lavori eseguiti a regola d'arte da personale qualificato e con l'uso di parti originali per adattare l'elettrodomestico alle norme di sicurezza di un'altra nazione dell'UE.

**Applicabilità delle leggi nazionali**

La garanzia IKEA conferisce al cliente diritti legali specifici in aggiunta ai diritti previsti dalla legge e variabili a seconda dei paesi.

**Area di validità**

Per gli elettrodomestici acquistati in una nazione UE e trasferiti in un'altra nazione UE, i servizi saranno forniti in base alle condizioni di garanzia applicabili nella nuova nazione. L'obbligo di fornire il servizio in base alle condizioni della garanzia sussiste solo se:

- l'elettrodomestico è conforme alle specifiche tecniche del paese in cui è richiesta l'applicazione della garanzia;
- l'elettrodomestico è conforme e installato conformemente alle Istruzioni di montaggio e alle informazioni per la sicurezza contenute nel Manuale d'uso;

**Servizio Assistenza dedicato agli elettrodomestici IKEA:**

Non esitate a contattare il Servizio Assistenza IKEA per:

1. usufruire della garanzia;
2. chiedere chiarimenti sull'installazione degli elettrodomestici IKEA nei mobili da incasso specifici di IKEA. Il servizio non fornirà assistenza o chiarimenti in merito a:
   – installazione di cucine complete IKEA;
   – collegamenti elettrici (se l'apparecchio è fornito senza cavi e spine), allacciamenti idraulici e collegamenti all'impianto del gas che devono essere eseguiti da un tecnico di assistenza autorizzato.

3. chiedere chiarimenti sul contenuto del manuale d'uso e su specifiche dell'elettrodomestico IKEA.

Per garantirvi la migliore assistenza, Vi preghiamo di leggere attentamente le Istruzioni di montaggio e/o il Manuale d'uso prima di contattarci.

**Come contattarci se avete bisogno del nostro intervento**

Consultare l'elenco completo dei fornitori di servizio IKEA e dei relativi numeri di telefono nell'ultima pagina del presente manuale.

**Importante** Per garantirVi un servizio più rapido, raccomandiamo di utilizzare i numeri di telefono elencati alla fine del presente manuale. Quando richiedete assistenza, fate sempre riferimento ai codici specifici dell'elettrodomestico che trovate nel presente manuale. Prima di contattarci, assicurateVi di avere a portata di mano il codice prodotto IKEA (8 cifre) relativo all'elettrodomestico per il quale richiedete assistenza.

**Importante CONSERVATE LO SCONTRINO!** E' la Vostra prova di acquisto ed è necessario esibirlo per poter usufruire della garanzia. Sullo scontrino sono riportati anche il nome e il codice (a 8 cifre) dell'elettrodomestico IKEA che avete acquistato.

**Vi serve altro aiuto?**

Per ulteriori domande non inerenti il servizio assistenza sulle apparecchiature, contattare il più vicino punto vendita IKEA. Vi preghiamo di leggere attentamente la documentazione dell'apparecchiatura prima di contattarci.

| Country | Phone number | Call Fee | Opening time |
|---|---|---|---|
| België | 070 246016 | Binnenlandse gesprekskosten | 8 tot 20 Weekdagen |
| Belgique | | Tarif des appels nationaux | 8 à 20. En semaine |
| България | 0700 10 218 | Такса за повикване от страната | От 9 до 18 ч в работни дни |
| Česká republika | 246 019721 | Cena za místní hovor | 8 až 20 v pracovních dnech |
| Danmark | 70 15 09 09 | Landstakst | man.-fre. 09.00-20.00<br>lør. 09.00-16.00<br>1 søndag pr. måned, normalt første søndag i måneden |
| Deutschland | 01803-334532 | (0,09 € / Min.*) * aus dem Festnetz der DTAG; Mobilfunkpreise abweichend | 8 bis 20 Werktage |
| Ελλάδα | 211 176 8276 | Υπεραστική κλήση | 8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες |
| España | 91 1875537 | Tarifa de llamadas nacionales | De 8 a 20 en días laborables |
| France | 0170 36 02 05 | Tarif des appels nationaux | 9 à 21. En semaine |
| Ireland | 0 14845915 | National call rate | 8 till 20 Weekdays |
| Ísland | 5880503 | Innanlandsgjald fyrir síma | 9 til 18. Virka daga |
| Italia | 02 00620818 | Tariffa applicata alle chiamate nazionali | dalle 8 alle 20 nei giorni feriali |
| Κυπρος | 22 030 529 | Υπεραστική κλήση | 8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες |
| Magyarország | 061 998 0549 | Belföldi díjszabás | Hétköznap 8 és 10 óra között |
| Nederland | 0900 235 45 32<br>and/or<br>0900 BEL IKEA | "0,10 EUR/min (niet lokaal)<br>Incl. BTW" | ma-vr 9.00-21.00<br>zat 9.00-20.00<br>zon 9.00-18.00 |
| Norge | 815 22052 | Takst innland | 8 til 20 ukedager |
| Österreich | 0810 300486 | zum Ortstarif | 8 bis 20 Werktage |
| Polska | 012 297 8787 | Stawka wg taryfy krajowej | Od 8 do 20 w dni robocze |
| Portugal | 211557985 | Chamada Nacional | 9 às 21. Dias de Semana<br>*excepto feriados |
| România | 0212121224 | Tarif apel național | 8 - 20 în zilele lucrătoare |
| Россия | 8 495 6662929 | Действующие телефонные тарифы | с 8 до 20 по рабочим дням<br>Время московское |
| Schweiz | 031 5500 324 | Tarif für Anrufe im Bundesgebiet | 8 bis 20 Werktage |
| Suisse | | Tarif des appels nationaux | 8 à 20. En semaine |
| Svizzera | | Tariffa applicata alle chiamate nazionali | dalle 8 alle 20 nei giorni feriali |
| Slovensko | (02) 3300 2554 | Cena vnútroštátneho hovoru | 8 až 20 v pracovných dňoch |
| Suomi | 0207 85 1000 | Kotimaan puhelun hinta | arkipäivisin 8.00-20.00 |
| Sverige | 0775 700 500 | lokalsamtal (lokal taxa) | mån-fre 8.30-20.00<br>lör-sön 9.30-18.00 |
| Türkiye | 212 244 0769 | Ulusal arama ücreti | Hafta içi saat 09:00'dan 18:00'a kadar |
| Україна | 044 586 2078 | Міжміськи дзвінки платні | 9 - 21 В робочі дні |
| United Kingdom | 020 3347 0044 | National call rate | 9 till 21. Weekdays |

397119202-B-122009

© Inter IKEA Systems B.V. 2008 AA-401783-2